

INTISARI

Putri S.P., 2017. Penentuan Kadar Protein Susu Sapi Segar dari Pemerah, Koperasi Unit Desa (KUD) dan Penjual dengan Metode Lowry. Program Studi D-IV Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Susu merupakan sumber protein hewani yang dibutuhkan manusia. Susu sapi segar yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan manusia harus berkualitas tinggi, salah satunya adalah protein. Kenyataan di lapangan susu sapi segar kadang diencerkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kadar protein susu dari pemerah, Koperasi Unit Desa (KUD) dan penjual.

Dalam penelitian ini menggunakan metode Lowry. Metode pengujian menggunakan alat instrumen spektrofotometer UV-Vis dengan membuat kurva standar Serum Bovin Albumin (BSA). Metode Lowry merupakan metode ini lebih sensitif karena larutan standar berasal dari serum protein albumin dan dapat menganalisis sampel protein yang larut dalam air. Reduksi asam fosfomolibdat dan asam fosfotungstat oleh tirosin dan triptofan yang merupakan residu protein.

Berdasarkan hasil penelitian ini kadar protein dari pemerah, KUD dan penjual ada beda secara nyata. Kadar protein tertinggi pada susu segar dari pemerah diikuti dari KUD dan penjual dengan nilai berturut-turut 3,43 %, 2,56 % dan 1,49 %.

Kata kunci : Susu, kadar protein, pemerah, KUD, penjual, metode Lowry

ABSTRACT

Putri S.P., 2017. Comparison of protein content of fresh cow's milk from milking, KUD and seller by Lowry method. Study program D-IV Health analyst, Faculty of Sciences, Universitas Setia Budi.

Milk is a source of animal protein that humans. Fresh cow's milk needed to meet human needs must be of high quality, one of which is protein. The reality in the field of fresh cow's milk is sometimes diluted. The purpose of this research is know the difference of milk protein content of milk from milkker, KUD and the seller.

In the research using Lowry method. Test method using instrument of Spectrophotometer UV-Vis by making standard curve of Bovine Albumin Serum (BSA). The Lowry method is the Lowry method is more sensitive due to standard solutions derived from protein serum albumin and protein samples can analyze which dissolves in the eit. Reduction of fosfomolibdat acid and fosfotungstat acid by tyrosine and triphosphane which is a protein residue.

Based on the results of this study protein levels from milking, KUD and the seller there is a real difference. Highest protein content in fresh milk from a milker followed by KUD and the seller with consecutive values 3,43 %, 2,56 % dan 1,49 %.

Keyword : Milk, protein content, milkker, KUD, seller, Lowry method.