

**KADAR PROTEIN PRODUK YOGHURT MENGGUNAKAN
VARIASI BAHAN NABATI DENGAN
SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS**

**(THE PROTEIN CONTENT OF YOGHURT PRODUCTS USING A
VARIETY OF VEGETABLE MATERIALS WITH
SPECTROPHOTOMETRY UV-VIS)**

Refi Wulan, Nur Hidayati

Program studi D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi

Jl. Letjen Sutoyo 57127 Telp. 0271-852518, Fax 0271-853275

Email : refisari21@gmail.com

ABSTRAK

Yoghurt merupakan hasil olahan susu sapi melalui proses fermentasi bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat umumnya yang digunakan pada produk yoghurt terdiri dari *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Protein merupakan salah satu kelompok bahan makanan yang terdapat dalam jumlah besar, protein lebih berperan dalam pembentukan biomolekul daripada sebagai sumber energi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein pada produk yoghurt menggunakan variasi bahan nabati seperti jagung manis, kacang merah, dan kedelai.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan bahan nabati jagung manis, kacang merah dan kedelai, selanjutnya diolah menjadi yoghurt. Panjang gelombang yang digunakan adalah 541 nm, *operating time*, kurva kalibrasi dan penetapan kadar protein menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

Berdasarkan hasil penelitian, kadar protein olahan produk yoghurt variasi bahan nabati jagung manis, kacang merah dan kedelai yang berturut-turut diperoleh kadar protein 3,85%; 6,15%; 8,93%.

Kata kunci: Yoghurt, Protein, Spektrofotometri UV-Vis

ABSTRACT

Yoghurt is the product of cow's milk through fermentation process of lactic acid. Lactic acid bacteria usually use in yoghurt products consist of Streptococcus thermophilus and Lactobacillus bulgaricus. Protein is one of the food groups contained in large quantities, the protein is instrumental in become of biomolecules than the energy source. This research aimed to determine level the protein in yoghurt products using kind of vegetable materials such as sweet corn, red beans and soybeans.

This research is done by using plant material of sweet corn, red bean and soybean, then processed into yoghurt. Wavelength used is 541 nm, operating time, calibration curve and protein level determination using UV-Vis Spectrophotometry method.

Based on the results of the study, protein content of yoghurt products of varieties of sweet corn, red beans and soybean ingredients, respectively, obtained protein content of 3,85%; 6,15%;8,93%.

Keywords : Yoghurt, Protein, Spectrophotometry UV-Vis