

PENENTUAN KADAR PROTEIN TERLARUT PADA SUSU KEDELAI HOME INDUSTRY YANG DIJUAL DI WILAYAH MOJOSONGO MENGUNAKAN METODE BIURET

(DETERMINATION OF SOLUBLE PROTEIN CONTENT FROM HOME INDUSTRY SOYMILK USING BIURET METHOD IN MOJOSONGO REGION)

INTISARI

Hargianti, R.P. 2016, *Penentuan Kadar Protein Terlarut Pada Susu Kedelai Home Industry Yang Dijual Di wilayah Mojosoongo Menggunakan Metode Biuret*. "Karya Tulis Ilmiah", Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

Susu Kedelai merupakan minuman yang mengandung protein tinggi. Produk susu kedelai buatan rumah (*home industry*) telah banyak ditemukan dengan berbagai variasi rasa dan harga yang ekonomis. Kelemahan dari susu kedelai *home industry* adalah tidak adanya label yang mencantumkan kandungan gizi yang ada di dalamnya, sehingga masyarakat tidak mengetahui secara pasti berapa kandungan protein dan kandungan gizi lainnya. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kadar protein terlarut yang terdapat pada susu kedelai dengan menggunakan metode Biuret.

Susu kedelai diperoleh dari penjual yang berbeda-beda di wilayah Mojosoongo, Surakarta. Setiap sampel susu kedelai diambil 1 ml kemudian di *centrifuge*. Supernatan ditambah reagen Biuret dan diukur absorbansinya sehingga diperoleh kadar protein terlarut. Pengukuran absorbansi dilakukan menggunakan Spektrofotometer UV-vis dengan panjang gelombang maksimum 559 nm.

Kadar protein yang didapat pada penelitian adalah kadar protein terlarut, hasil perhitungan diperoleh kadar protein terlarut pada sampel susu kedelai A, B, C, D, E, F, G, H, I dan J secara berturut-turut sebesar 2,64%, 1,35%, 0,079%, 1,48%, 2,36%, 2,23%, 2,69%, 1,36%, 2,21% dan 2,15%.

Kata Kunci : *protein terlarut, susu kedelai, metode Biuret.*

ABSTRACT

Soymilk is a beverage that contains high protein. Home-made soymilk products (*home industry*) have been found in a variety of flavors and an economical price. The downside of *home industry* soymilk is the absence of the nutrient content label, so that people do not know exactly how much protein and other nutrient content. Research was aimed to determine the soluble protein content in soymilk using Biuret method.

Soymilk was obtained randomly in Mojosoongo region, Surakarta. Each soymilk sample was taken of 1 ml and then it was centrifugated to separate supernatant and precipitate. Supernatant was added with Biuret reagent and its absorbance was measured to obtain the levels of soluble protein. Absorbance measurement was performed using a UV-vis spectrophotometer at a maximum wavelength of 559 nm.

The soluble protein content of soymilk in sample A, B, C, D, E, F, G, H, I and J were 2.64%, 1.35%, 0.079%, 1.48%, 2.36%, 2.23%, 2.69%, 1.36%, 2.21% and 2.15%, respectively.

Keywords: Soluble protein, soymilk, Biuret method