

INTISARI

Nikita.2015. Penetapan Kadar Protein Secara Gunning Pada Kerupuk Susu Dan Kerupuk Udang Sebelum Dan Setelah Digoreng. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D – III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing: D. Andang ArifWibawa, SP., M.Si.

Kerupuk susu dan kerupuk udang merupakan makanan ringan yang bersifat renyah, yang terbuat dari bahan segar susu sapi dan udang. Penggunaan udang segar dalam pembuatan kerupuk memang bukan hal yang baru lagi, namun penggunaan susu segar dalam pembuatan kerupuk merupakan inovasi baru untuk menambah varian dari produk olahan susu. Kedua bahan segar ini mengandung protein yang tinggi, pengolahan menjadi kerupuk dimaksudkan untuk mempermudah dalam mengkonsumsinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein pada kerupuk susu dan udang sebelum dan setelah digoreng.

Penelitian ini menggunakan metode Gunning dengan tiga tahap yaitu tahap destruksi, tahap destilasi dan tahap titrasi. Sampel yang digunakan adalah kerupuk udang sebelum dan setelah digoreng dan kerupuk susu sebelum dan setelah digoreng. Penelitian ini dilakukan secara duplo.

Berdasarkan percobaan, kadar protein kerupuk susu sebelum digoreng adalah 3,49% dan kadar protein pada kerupuk susu setelah digoreng adalah 2,09%. Kadar protein pada kerupuk udang sebelum digoreng adalah 9,12% dan kadar protein pada kerupuk udang setelah digoreng adalah 7,75%. Hasil analisis varian menunjukkan bahwa semua perlakuan menunjukkan perbedaan yang signifikan.

Kata Kunci: Protein, Kerupuk Susu dan Kerupuk Udang, Metode Gunning.