**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN VARIASI KONSENTRASI**

**KALSIUM HIDROKSIDA TERHADAP AKTIVITAS**

**LIPOKSIGENASE DALAM PEMBUATAN SUSU**

**KECIPIR**

Oleh :

Ajizah Tri Lestari

033314747

Pembimbing I : Eddy Sulistyowati, Apt.M.S.

Pembimbing II : Retno Arianingrum, Msi.

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi aktivitas lipoksigenase dalam susu kecipir melalui proses perendaman dengan menggunakan variasi lama perendaman yaitu 6, 12, 18, dan 24 jam dan variasi konsentrasi Ca(OH)2 yaitu 0; 0,04; 0,07; 0,10 dan 0,14% (b/v). Dengan proses ini diharapkan senyawa-senyawa volatil penyebab flavor langu dapat berkurang. Dalam penelitian ini akan dicari lama perendaman clan konsentrasi Ca(OH)2 yang optimal untuk mengurangi flavor langu.

Metode yang digunakan adalah metode percobaan dengan rancangan faktorial yang terdiri dari dua faktor dengan tiga ulangan. Faktor pertama adalah lama perendaman sedangkan faktor kedua adalah konsentrasi Ca(OH)2. Penentuan aktivitas lipoksigenase diperoleh dengan menggunakan metode Spektrometrik, sedangkan penentuan kadar protein terlarut susu kecipir menggunakan metode Biuret Data yang diperoleh diolah dengan ANAVA-AB untuk mengetahui ada tidaknya perbedaaan antar kelompok setiap perlakuan kemudian dilanjutkan dengan uji DMRT.

Hasil penelitian menunjukan bahwa lama perendaman 24 jam dengan konsentrasi Ca(OH)2 0,04 % (b/v) merupakan perlakuan yang optimum untuk memaksimalkan penurunan aktivitas lipoksigenase yaitu sebesar 9,13 unit/g biji kecipir. Kadar protein terbesar diperoleh pada perendaman selama 24 jam pada konsentrasi Ca(OH)2 0,14 % (b/v) sebesar 15,79 % (blv).

Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi aktivitas lipoksigenase dalam susu kecipir melalui proses perendaman dengan menggunakan variasi lama perendaman yaitu 6, 12, 18, dan 24 jam dan variasi konsentrasi Ca(OH)2 yaitu 0; 0,04; 0,07; 0,10 dan 0,14% (b/v). Dengan proses ini diharapkan senyawa-senyawa volatil penyebab flavor langu dapat berkurang. Dalam penelitian ini akan dicari lama perendaman dan konsentrasi Ca(OH)2 yang optimal untuk mengurangi flavor langu.

'Metode yang digunakan adalal metode percobaan dengan rancangan faktorial yang terdiri -' li r dua faktor dengan tiga ulangan. Faktor pertama adalah lama perendaman sedaogkan faktor kcdua adalah konsentrasi Ca(OH)2. Penentuan aktivitas lipoksigenasc dipcrolch dengan menggunakan metode Spektrometrik, sedangkan penentuan kadar protein terlarut susu kecipir menggunakan metode Biuret Data yang diperoleh diolah dengan ANAVA-AB untuk mengetahui ada 6daknya perbedaaan antar kelompok setiap perlakuan kemudian dilanjutkan dengan uji DMRT.

Hasil penelitian menunjukan bahwa lama perendaman 24 jam dengan konsentrasi Ca(OH)2 0,04 % (b/v) merupakan perlakuan yang optimum untuk . memaksimalkan penurunan aktivitas lipoksigenase yaitu sebesar 9,13 unitlg biji i kecipir. Kadar protein terbesar diperoleh pada perendaman selama 24 jam pada konsentrasi Ca(OH)2 0,14 % (b/v) sebesar 15,79 % (b/v).