PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN NaHCO3

TERHADAP KADAR PROTEIN DAN AKTIVITAS LIPOSIGENASE

PADA PEMBUATAN SUSU KEDELAI

Oleh :

Dwi Lestari

NIM: 013314011

Pembimbing Utama : Das Salirawati, M. S i

Pembimbing Pendamping : Retno Arianingrum, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan unhik mengetahui pengaruh lama perenclaman dalam larutan NaHCO3 terhadap kadar protein dan aktivitas lipoksigenase pada proses pembuatan susu kedelai.

Penentuan kadar protein terlarut dilakukan dengan menggiinakan metode Biuret. Standar protein yang digunakan adalah larutan kasein. Penentuan aktivitas lipoksigenase dilakukan dengan menggunakan metode Mitchell dan Malpluws. Variasi lama perendaman yang digunakan adalah 0, 6, 12, 18, dan 24 jam. Pengaruh variasi lama perendaman diuji secara statistik menggmakan ANAVA-A dan dilanjutkan dengan uji lanjut DMRT.

Hasil penelitian menunjukkan balwa kadar protein terlarut susu kedelai pada lama perendaman 0, 6, 12, 18, dan 24 jam berturut - turut adalah 8,852; 7,464; 6,937; 6,251; dan 6,196 (b/v), sedangkan aktivitas lipoksigenasenya adalah 49,7; 25,8; 22,65; 21,15; dan 20,85 unit/gram kedelai. Hasil perhittrngan menggunakan statistik ANAVA-A dan uji lanjut DMRT mexlunjukkan adanya perbedaan kadar protein terlarut dan aktivitas lipoksigenase susu kedelai pada variasi lama perendaman dalam larutan NaHC03 3%. Semakin lama perendaman kadar protein terlarut dan aktivitas lipoksigenase semakin menururr. Kadar protein terbesar diperoleh pada perendaman 0 jam dan aktivitas lipoksigenase terkecil diperoleh pada lama perendaman 24 jam. Hasil uji organoleptis menunjukkan susu kedelai dengan ban sangat langu diperoleh pada lama perendarnan 0 jam, sedangkan bau tidak langu diperoleh pada lama perendaman selama 24 jam.