

Study perbandingan zat-zat yang dikandung dalam susu sebelum dan sesudah fermentasi

Nurmunaya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176847&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Susu fermentasi telah terkenal sejak lama. Banyak negara-negara terutama di Eropa dan Timur tengah mempunyai minuman tradisional dari susu fermentasi ini. Sebagai organisme fermentasi dapat dipakai bakteri-bakteri dari spesies-spesies *Lactobasilus*, *Bacilus*, *Stroptococcus* ataupun ragi yang dapat memfermentasi laktosa. Kegunaan dari susu fermentasi belum diketahui dengan jelas.

Pada penelitian ini komponen-komponen utama yaitu laktosa, protein, leenit, dan asam laktat juga berat jenis dari susu sebelum dan sesudah fermentasi dibandingkan secara kualitatif. Untuk penelitian ini dijabarkan 3 jenis susu yaitu susu segar, susu bubuk full cream dan susu tanpa lemak. Sebagai organisme fermentasi dipakai *laktobasilus bulgaricus*.

Penentuan kadar protein dilakukan dengan cara Kjeldahl, penentuan kadar laktosa berdasarkan sifat nereduksinya yaitu ditambahkan dengan reagon cupri berlebihan, kemudian kelebihan cupri ditentukan secara jodometri. Penentuan kadar non dengan cara asam basa dengan menggunakan larutan NaOH. sedang penentuan kadar lemak dilakukan secara gravimetri dan penentuan jenis menggunakan piknometer.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kadar laktosa akan turun secara menyolok setelah difermentasi. sebaliknya kadar asam akan naik. Sedangkan kadar protein dan lemak tidak banyak mengalami perubahan. Tetapi sampai sekarang belum diketahui dengan pasti zat apa yang berkhasiat terhadap tubuh, sehingga perlu diadakan penelitian lebih lanjut.