

INTISARI

Telah dilakukan penelitian tentang isolasi laktosa dari "Whey" keju dengan metode Proses tripsin dengan "Whey" manis. Dalam penelitian ini, "Whey" keju didapat dengan terlebih dahulu membuat keju dari susu sapi. Susu sapi diperoleh dari Gabungan Koperasi Susu Yogyakarta. Laktosa yang dihasilkan dari proses isolasi tersebut setelah dicuci dan dikeringkan kemudian ditimbang. Sebagian dari kristal laktosa tersebut kemudian dilakukan pemeriksaan kualitatif, sedangkan yang lainnya ditetapkan kadarnya dengan spektrofotometri ultra violet pada panjang gelombang 284 nm dengan pelarut HCL pH 1.

Hasil pemeriksaan kualitatif menunjukkan bahwa kristal yang diperoleh benar-benar merupakan kristal laktosa, sedangkan kemurnian dari laktosa tersebut dapat diketahui dengan memasukkan hasil pengukuran resapan ke dalam persamaan garis regresi : $Y = 0,3776 X + 0,0996$.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 1.836 ml "Whey" keju dapat diperoleh $(44,456 \pm 0,768)$ gram laktosa atau dengan rendemen $(2,42 \pm 0,06) \%$ dan dengan kemurnian $(95,17 \pm 0,31) \%$.

Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dikatakan bahwa dalam "Whey" keju yang biasanya tidak terpakai, masih mengandung laktosa dalam jumlah yang cukup berarti, dan laktosa tersebut dapat diisolasi dari "Whey"-nya.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Isolasi Laktosa Dari "Whey" Keju Dengan Metode Proses Tripsin Dengan "Whey" Manis

R S Nurjatno Putro, Dr. Achmad Fudholi, Apt

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>