



**PEMBUATAN KONSENTRAT PROTEIN BIJI SAGA POHON DAN PENILAIAN BEBERAPA SIFAT FUNGSIONAL**

AMBAR SARASWATI, Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.; Dr. Ir. Tranggono, M.Sc; Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1995 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**INTISARI**

Penelitian mengenai pembuatan konsentrat protein dan penilaian sifat-sifat fungsionalnya dilakukan dengan variasi ekstraksi pH dan suhu. Variasi yang dilakukan meliputi pH 2 dan suhu 30°C, pH 2 dan suhu 60°C, pH 8 dan suhu 30°C, pH 8 dan suhu 60°C.

Pengamatan dilakukan terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, penyerapan air, pembentukan buih, viskositas dan pembentukan gel.

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan pH 8 dan suhu 30°C menghasilkan kadar protein paling tinggi yaitu 74,32 (%db). Ada korelasi positif antara kadar protein dengan sifat penyerapan air, pembentukan buih, viskositas dan pembentukan gel.

Semakin tinggi kadar protein semakin tinggi sifat penyerapan air, pembentukan buih, viskositas dan pembentukan gel.