



## INTISARI

Telah dilakukan penelitian mengenai cara pembuatan konsentrat protein biji karet serta sifat-sifat fungsionalnya. Sifat-sifat fungsional yang dipelajari dalam penelitian ini adalah daya serap air, viskositas, daya dan stabilitas buih serta sifat pembentukan gel.

Konsentrat protein yang dihasilkan dalam penelitian ini telah memenuhi kadar protein yang disyaratkan (70% db), kecuali konsentrat protein yang dihasilkan dari ekstraksi pada pH 6. Recovery terbesar (50,58%) dihasilkan oleh ekstraksi pada suhu 80°C dan pH 2.

Daya serap air terbesar (2,77g/g) ditunjukkan oleh konsentrat protein yang dihasilkan pada suhu 40°C dan pH 2. Daya buih konsentrat protein yang dihasilkan dari ekstraksi pada pH 6 lebih rendah dari yang dihasilkan dari ekstraksi pada pH 2 atau 8, akan tetapi buih yang dihasilkan lebih stabil. Viskositas terbesar (0,158 poise) diperlihatkan oleh konsentrat protein yang dihasilkan dari ekstraksi pada suhu 80°C dan pH 2. Mengenai sifat pembentukan gel, dari beberapa konsentrasi yang dicobakan yaitu 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18 dan 20 persen (b/v) tidak ada yang mampu membentuk gel.

Berdasarkan sifat-sifat fungsionalnya maka sebaiknya penggunaan konsentrat protein biji karet diarahkan pada produk-produk yang proteinnya bukan merupakan penentu sifat-sifat produk akhir, seperti roti kering (biskuit), "snack", dan kerupuk.