UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENAMBAHAN MADU PADA SUSU BUBUK SKIM : EVALUASI KECERNAAN PROTEIN DAN KEMAMPUAN REKONSTITUSI

YOHANES KRISTIYONO, Dr. Ir. Y. Marsono, MS; Dr. Ir. Mary Astuti, MS; Ir. Sri Naruki, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1996 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

INTISARI

Maksud penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan madu dan suhu pengeringan pada susu bubuk skim terhadap kecernaan protein dan juga kemampuan rekonstitusinya.

Dilakukan pencampuran susu skim dan madu dengan perbandingan 0%, 2,5%, 5% dan 7,5% v/v, dan kemudian dilakukan pengeringan dengan variasi suhu 80°C, 90°C, dan 100°C.

Penambahan madu sebesar 7,5% v/v ternyata menurunkan kecernaan protein susu, sementara suhu dan interaksi suhu-penambahan madu tidak berpengaruh terhadap kecernaan protein. Penambahan madu dan suhu pengeringan yang dilakukan memberikan pengaruh yang tidak konsisten terhadap kemampuan rekonstitusi susu bubuk skim, meskipun ada kecenderungan untuk meningkatkan dispersibilitas dan solubilitas.