



INTISARI

PENGARUH BUKA TUTUP KALENG SELAMA PENYIMPANAN TERHADAP PERUBAHAN KADAR PROXIMAT SUSU BUBUK BAYI

MARTINUS RACHMAT, Ir. Suhardi, MS., Ir. Suwedo, Hadiwijoto, MS., M. Phil., Ir. Sri Kanono, MS.
Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

10 menit setiap hari selama 1 bulan terhadap kadar proximat susu bubuk bayi. Perlakuan buka tutup tersebut sesuai dengan penggunaan susu bubuk setiap harinya selama 10 menit. Dalam jangka waktu 10 menit itu susu bubuk kontak dengan lingkungan penyimpanan yang meliputi faktor – faktor kelembaban, cahaya, O₂ dan pengaruh kontaminan mikrobiologis. Yang diteliti kadar proximat air, lemak, protein, abu dan karbohidrat susu bubuk SGM 1 dan SGM 2 selama penyimpanan 4 minggu.

Penelitian dijalankan melalui Analisis Konvensional dan Analisis Infra Alyzer 450. Metode konvensional yang dipakai meliputi: analisis kadar air (sartorius), kadar lemak (Roose Gothlieb), kadar protein (Kjeldahl), kadar abu (cara kering), dan kadar karbohidrat (Carbohydrate by different). Data yang diperoleh dari hasil analisis ini digunakan sebagai database dan dimasukkan ke program Infra Alyzer 450. Data olahan ini selanjutnya digunakan sebagai program untuk meneliti perubahan proximat..

Dari hasil penelitian ternyata susu bubuk SGM 1 dan SGM 2 yang disimpan selama 4 minggu dan setiap harinya kaleng dibuka 10 menit, terjadi kenaikan kadar air yang sangat kecil, penurunan kadar lemak, protein, abu dan karbohidrat yang sangat kecil pula.

Susu bubuk SGM 1 dan SGM 2 yang disimpan selama 1 bulan masih memenuhi standar mutu yang dipersyaratkan.