

**PENGARUH PROSES DIALISIS,
VARIASI pH DAN PEMANASAN PENDAHULUAN
TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI SUSU SKIM KENTAL**

Oleh :

Prasetyo Hadiyanto

90/78139/TP/05461

INTISARI

Penerapan proses dialisis dalam pembuatan susu skim kental yang diinteraksikan dengan perlakuan variasi pH dan pemanasan pendahuluan diharapkan dapat meningkatkan stabilitas susu terhadap panas. Namun demikian perlu diteliti pengaruhnya terhadap kandungan zat gizi (lemak, protein dan laktosa) susu skim kental yang dihasilkan.

Susu skim sebagai bahan dasar penelitian diberi beberapa perlakuan yang berbeda yaitu : susu skim dibagi menjadi tiga dan masing-masing diatur pH-nya sehingga menjadi 6,4; 6,6 dan 6,8 dengan menambahkan asam sitrat. Selanjutnya dari masing-masing pH tersebut dilakukan pemanasan pendahuluan pada suhu 90°C selama 10 menit dan 120°C selama 30 detik, kemudian dilakukan proses dialisis dan tanpa dialisis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, dengan memperhatikan stabilitas terhadap panas yang tertinggi yaitu selama 61,8 menit maka penggunaan proses dialisis dalam pembuatan susu skim kental yang diinteraksikan dengan perlakuan pH 6,8 dan pemanasan pendahuluan pada suhu 90°C selama 10 menit merupakan alternatif pilihan dan pada kondisi perlakuan ini tidak berpengaruh terhadap kadar lemak susu skim kental yang dihasilkan, demikian pula pengurangan terhadap kadar protein dan kadar laktosanya relatif kecil dibandingkan dengan perlakuan tanpa dialisis. Perlakuan dialisis dan interaksinya dengan pH dan pemanasan pendahuluan tidak berpengaruh terhadap kadar lemak susu skim kental yang dihasilkan, tetapi menurunkan kadar laktosa dan protein, meskipun penurunan kadar protein tersebut tidak konsisten.