



INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat perubahan kadar proximat (air, lemak, protein, karbohidrat dan abu) susu bubuk Vitalac 1 dan Vitalac 2 selama penyimpanan 4 minggu dengan cara setiap harinya kaleng dibuka 10 menit pada kelembaban 50% dan suhu 25 °C ruang penyimpanan.

Penelitian yang dilakukan meliputi Analisis Konvensional dan Analisis Infra Alyzer 450. Metode yang dipakai dalam analisis Konvensional meliputi : analisis kadar air (sartorius),kadar lemak (Roose Gotlieb), kadar protein (Mikro Kjeldahl), kadar abu(Cara Kering),dan kadar karbohidrat(Carbohidrat by Different). Data dari hasil analisis ini dimasukkan dan diolah ke Infra Alyzer 450. Data olahan ini selanjutnya dipakai sebagai program untuk analisis penelitian ini.

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