**ANALISIS KADAR PROTEIN BEBERAPA JENIS SUSU TINGGI PROTEIN DENGAN METODE KJELDAHL DAN SPEKTROFOTOMETRI**

**VISIBLE**

**ADELYA SYAHFITRI**

**NPM. 222114113**

**ABSTRAK**

Protein adalah suatu zat gizi yang paling krusial bagi tubuh yang berguna sebagai sumber energi. Kurangnya jumlah protein yang dikonsumsi dapat berakibat fatal misalnya kerontokan rambut bahkan dapat menyebabkan kematian. Susu tinggi protein dapat dijadikan sumber protein terbaik karena memiliki kelengkapan asam amino dan kandungan gizi. Pemanfaatan suplemen makanan harus sesuai dengan jumlah dan komposisi bahan yang dikandungnya. Pengguna susu tinggi protein harus mengetahui berapa banyak kandungan protein yang diperoleh sehingga dapat menghindari penggunaan yang berlebihan dan tidak menimbulkan efek samping. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kadar protein dari beberapa jenis susu tinggi protein dengan metode Kjeldahl dan Spektrofotometri Visible.

Analisis kadar protein dapat dilakukan dengan beberapa metode seperti metode Kjeldahl yang merupakan metode standar untuk penetapan kadar protein yang bersifat universal dengan presisi yang tinggi dan reprodusibilitas yang baik sehingga banyak diterapkan untuk penetapan kadar protein dan dapat dilakukan dengan metode Spektrofotometri Visible menggunakan pereaksi Biuret yang mampu menentukan kuantitas dari zat yang sangat sedikit, hasil yang diperoleh akurat, angka yang terbaca secara otomatis tercatat serta tercetak dalam bentuk angka digital maupun grafik yang sudah diregresikan.

Kadar protein sampel Whey, Casein dan Gainer yang diperoleh dengan metode Kjeldahl berturut-turut 525,8667 mg/g, 316,8667 mg/g dan 227,5 mg/g, dengan metode Spektrofotometri Visible diperoleh kadar protein 873,75 mg/g, 720,83 mg/g dan 570,5 mg/g. Kadar protein yang didapat sudah sesuai dengan kadar yang tercantum pada kemasan dengan kadar protein tertinggi pada sampel Whey kemudian Casein dan terendah Gainer.

Kata kunci: Susu tinggi protein, kadar protein, metode Kjeldahl, metode Spektrofotometri Visible

