

# Penentuan kadar vitamin B1 dan vitamin B2 dalam minuman pengganti Air Susu Ibu secara spektrofluorometri

Mohammad Sumarno, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176883&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

### <b>ABSTRAK</b><br>

Beberapa jenis vitamin terdapat didalam susu, diantara nya vitamin B1 dan B2. Sebagai minuman pengganti air susu ibu, susu tersebut harus memenuhi beberapa ketentuan yang telah ditetapkan. Perlu dilakukan pengawasan dan pemeriksaan terhadap mutu susu bubuk pengganti air susu ibu yang beredar dipasaran. Tujuan penelitian ini adalah untuk mencari cara yang terbaik untuk menentukan kadar vitamin B1 dan B2 yang terdapat dalam susu bubuk tersebut secara spektrofluorometri. Untuk mendenaturasikan protein susu dapat dipergunakan beberapa jenis asam, baik asam-asam anorganik maupun asam organik, khususnya asam trichloroacetat. Denaturasi protein dengan asam trichloroacetat memberikan hasil yang terbaik dibandingkan dengan asam-asam lainnya, karena asam trichloroacetat tidak mempengaruhi penentuan kadar vitamin B1 dan B2 secara spektrofluorometri. Penambahan volume asam trichloroacetat serta lamanya pemanasan agar denaturasi protein terjadi lebih baik, tidak mempengaruhi kadar vitamin B1 dan B2. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penentuan kadar vitamin B1 dan B2 yang terdapat dalam susu bubuk pengganti air susu ibu dapat dilakukan secara spektro fluorometri, mempergunakan asam trichloroacetat sebagai zat pendenaturasi protein serta dibantu dengan adanya pemanasan.

### <b>ABSTRACT</b><br>

There are many kinds of vitamines in powder milk, e.g. vitamin B dan B2 . As a replacement for mother's milk, it must be meet some qualifications. Control and examine against the quality of powder milk must be carried out. The objective of the research is to find the best methode in isolation and determination the concentration of vitamin B1 and B2 in powder milk by using spectrofluoriniety. To denature milk's protein, some kind of acids can be use, especially trichloroacetic acid which give the best result, because trichloroacetic acid does not influence the d2 termination of tone entration of vitamin B 1 and B2 by using spectrofluorimetry. The addition of the volume of trichloro- acetic acid and lengthen the periode of heating the powder milk do not influence the concentration of vitamin B 1 and B2. The result of the research that the determination of vitamin B1 and B2 in powder milk is carried out by using spectrofluorimetry, use trichloroacetic acid as protein denaturant and heating.