

The effect of fermentation of soybean milk (glycine max M.) on its phytic acid = Pengaruh fermentasi susu kedelai terhadap kandungan asam fitat dan absorpsi calcium pada tikus putih

Susilowati Hadisusilo, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=91934&lokasi=lokal>

---

Abstrak

<b>ABSTRACT</b><br>

Fermentasi susu kedelai dengan *L.bulgaricus* dapat menurunkan kandungan asam fitat sampai 37%. Asam fitat dapat menghambat absorpsi Ca dengan membentuk Ca-fitat, suatu senyawa yang tidak larut.

<br><br>

Pada penelitian pengaruh fermentasi susu kedelai pada absorpsi Ca ini, digunakan 31 tikus putih strain LMR, jantan berumur 2 bulan. Tikus-tikus ini dibagi kedalam dua kelompok, 10 tikus untuk kelompok perbandingan (kontrol) dan 21 tikus untuk kelompok percobaan. Diet makanan tikus adalah diet D-1 (standar diet yang diperkaya Ca), diet D-2 (diet D-1 + susu kedele) dan diet D-3 (diet D-1 + fermentasi susu kedele).

<br><br>

Perlakuan pada kelompok kontrol diberikan diet D-1 selama 6 minggu sedangkan kelompok percobaan secara berturut-turut diberikan diet D-1 (2 minggu), diet D-2 (2 minggu) dan diet D-3 (2 minggu). Absorpsi Ca pada tikus ditentukan dengan mengukur konsentrasi Ca dalam fesesnya. Pada hari ke 10, 24 dan 38 feses tikus diambil untuk dianalisis.

<br><br>

Hasil percobaan menunjukkan bahwa absorpsi Ca pada tikus meningkat bila diet yang mengandung susu kedelai diganti dengan diet yang mengandung fermentasi susu kedelai.