



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Susu Murni ( <i>Freshmilk</i> )	3
2.2 Protein Susu	3
2.3 Metode Kjeldahl	4
2.4 Metode <i>Fourier Transform Infrared</i> (FTIR)	6
2.5 Analisis Hasil Statistik	7
III METODE	8
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	8
3.2 Alat dan Bahan	8
3.3 Prosedur Kerja	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Penentuan Protein Menggunakan Metode Kjeldahl	10
4.2 Penentuan Protein Menggunakan Metode FTIR	13
4.3 Perbandingan Hasil Kadar Protein pada Metode Kjeldahl dan FTIR	14
V SIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Simpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	20

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





## DAFTAR TABEL

1	Standardisasi HCl 0,01 N	10
2	Penentuan kadar protein dengan Kjeldahl dan FTIR	11

## DAFTAR GAMBAR

1	Struktur asam amino penyusun protein	4
2	Reaksi pembentukan amonium sulfat	4
3	Reaksi amonia dengan asam borat	5
4	Reaksi amonia borat dengan asam klorida	5
5	Proses perubahan sinyal pada instrumen FTIR	6
6	Instrumen Milkoscan FT2	6
7	<i>Control Chart</i> Metode Kjeldahl	12
8	Spektrum FTIR	13
9	<i>Control Chart</i> Metode FTIR	14



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Standardisasi HCl 0,1 N	21
2	Hasil standardisasi konsentrasi HCl 0,1 N	23
3	Penentuan protein metode Kjeldahl	24
4	Analisis kadar protein metode Kjeldahl dan FTIR	28
5	Pembuatan <i>control chart</i>	31