

## ABSTRAK

Dalam rangka peningkatan sumber daya manusia Indonesia, perlu dilakukan perbaikan gizi makanan rakyat. Perbaikan gizi ini sebagian besar titik beratnya terletak pada tingkat konsumsi protein dalam makanan sehari-hari. Salah satu sumber protein yang sudah dikenal luas adalah susu sapi. Untuk itu telah dilakukan penelitian tentang kandungan asam amino dalam susu sapi, baik yang diambil dari dataran tinggi (Malang) maupun yang diambil dari dataran rendah (Surabaya), menggunakan Penganalisis Asam Amino Kecepatan Tinggi (*High Speed Amino Acid Analyzer*).

Hasil penelitian contoh susu sapi dari dataran tinggi menunjukkan kandungan asam amino sebanyak 17 macam dengan kadar masing-masing sebagai berikut : Aspartat 0,18% ; Treonin 0,10% ; Serin 0,12 % ; Glutamat 0,56 % ; Glysin 0,04 % ; Alanin 0,08 % ; Cystine 0,01 % ; Valin 0,14 % ; Metionin 0,02 % ; Isoleusin 0,12 % ; Leusin 0,24% ; Tyrosin 0,09 % ; Phenylalanin 0,11 % ; Lysin 0,19 % ; Histidin 0,06 % ; Arginin 0,08 % Prolin 0,22 %.

Sedangkan contoh susu sapi dari dataran rendah juga menunjukkan kandungan asam amino sebanyak 17 macam, tapi dengan kadar yang sedikit berbeda sebagai berikut : Aspartat 0,18% ; Treonin 0,11% ; Serin 0,13 % ; Glutamat 0,50 % ; Glysin 0,05 % ; Alanin 0,08 % ; Cystine 0,01 % ; Valin 0,15 % ; Metionin 0,01 % ; Isoleusin 0,13 % ; Leusin 0,26% ; Tyrosin 0,08 % ; Phenylalanin 0,12 % ; Lysin 0,20 % ; Histidin 0,06 % ; Arginin 0,09 % Prolin 0,21 %.

