

ABSTRAK

Dalam rangka memenuhi kebutuhan dan perbaikan gizi bagi masyarakat Indonesia terutama protein, karbohidrat dan lemak maka masyarakat Indonesia perlu mengetahui sumber-sumber gizi tersebut dalam makanan yang hendak dipilihnya baik yang berasal dari hewan maupun tumbuhan. Telah dilakukan penelitian tentang kadar kasein, laktose dan lemak yang terdapat dalam susu kambing (*Capra entawa*) dan susu sapi (*Bos taurus*) yang diambil dari Surabaya dengan menggunakan berbagai metode.

Hasil penelitian contoh susu kambing mengandung : Kasein $3,34 \pm 0,01$ %; Laktose $5,39 \pm 0,01$ % dan Lemak $5,89 \pm 0,01$ %.

Hasil penelitian contoh susu sapi mengandung : Kasein $1,67 \pm 0,07$ %; Laktose $5,91 \pm 0,01$ % dan Lemak $3,87 \pm 0,01$ %.

Penelitian diatas masing-masing menggunakan metode AOAC dan dilanjutkan dengan metode Kjeldahl yang dimodifikasi oleh Gunning dan Arnold untuk penetapan kadar kasein, metode Luff Schoorl untuk mengetahui kadar laktose dan metode ekstraksi eter yang dimodifikasi oleh Mojonnier untuk mengetahui kadar lemak.