

ABSTRAK

Dalam rangka program perbaikan Menu Makanan Rakyat, perlu adanya pengembangan sumber - sumber bahan makanan baru , baik yang berasal dari tumbuhan maupun hewan. Hasil pengolahan kedelai menjadi jenis minuman seperti susu kedelai perlu dikembangkan untuk memenuhi gizi makanan rakyat. Telah dilakukan penelitian tentang kandungan protein total dalam kasein dengan metode Kjeldahl, asam-asam amino dengan menggunakan alat *High Speed Amino Acid Analyzer*, laktose dengan metode *Luff-Schoorl*, dan lemak menggunakan metode ekstraksi yang dilanjutkan dengan gravimetri dalam susu kedelai dari tanaman *Glycine max* varietas Wilis.

Hasil penelitian contoh susu kedelai varietas Wilis sebagai berikut, kadar Protein Total 2,05% ; Kasein 1,06% ; Laktose 0,06% ; Lemak 1,50% ; dan Asam-asam amino yang terdiri 15 macam , yaitu: Aspartat 0,26%; Treonin 0,08%; Serin 0,12%; Glutamat 0,42%; Glisin 0,09%; Alanin 0,10%; Valin 0,10%; Isoleusin 0,10%; Leusin 0,18%; Tirosin 0,05%; Fenilalanin 0,10%; Lisin 0,14%; Histidin 0,05%; Arginin 0,16%; Prolin 0,12%.