

ABSTRAK

Dali ni horbo merupakan pangan tradisional dari Sumatera Utara yang dibuat dari susu kerbau dan berpotensi sebagai sumber protein serta bakteri asam laktat (BAL). Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengkarakterisasi protein dari dali ni horbo yang diproduksi menggunakan susu dengan perasan jeruk atau perasan nanas. Isolasi protein dilakukan melalui metode presipitasi dengan ammonium sulfat. Karakterisasi protein dilakukan secara kualitatif menggunakan uji biuret, ninhidrin, dan xantoprotein. Hasil penelitian menunjukkan bahwa isolat protein dari koagulan nanas memiliki berat tertinggi, serta seluruh sampel memberikan hasil positif pada ketiga uji tersebut. Temuan ini mengindikasikan bahwa dali ni horbo berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional berbasis protein.

Kata Kunci: Dali Ni Horbo, Ekstrak protein, Pangan Fungsional, Protein.

ABSTRACT

Dali ni horbo is a traditional food from North Sumatra made from buffalo milk and has the potential as a source of protein as well as lactic acid bacteria (LAB). This study aimed to isolate and characterize protein from dali ni horbo produced using milk with either orange juice or pineapple juice. Protein isolation was carried out using the precipitation method with ammonium sulfate. Protein characterization was performed qualitatively using biuret, ninhydrin, and xanthoprotein tests. The results of the study showed that the protein isolate from pineapple coagulant had the highest weight, and all samples gave positive results in all three tests. These findings indicate that dali ni horbo has the potential to be developed as a protein-based functional food.

Keywords: *Dali Ni Horbo, Functional Food, Protein, Protein extract.*