

BUBUK KEDELAI

1. PENDAHULUAN

Bubuk kedelai dibuat dari kedelai kering yang digiling halus yang ditambah dengan bahan perasa. Bubuk kedelai digunakan sebagai bahan baku makanan bayi, bubur atau campuran kue. Pengolahannya tidak sulit, dan dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang biasa terdapat di rumah tangga.

2. BAHAN

- 1) Kedelai.
- 2) Gula
- 3) Coklat bubuk tanpa lemak
- 4) Bahan penstabil.

3. PERALATAN

- 1) Alat pengupas kulit kedelai.
- 2) Alat perebusan.
- 3) Kompor.
- 4) Ember plastik.
- 5) Alat pengering.
- 6) Mesin penggiling
- 7) Pengayak
- 8) Pencampur.
- 9) Toples plastik besar.
- 10) Sealer listrik.
- 11) Kantong plastik
- 12) Timbangan.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengolahan Dengan Mesin Pengupas Kering.
 - a) Pembersihan. Kedelai dibersihkan dari segala biji rusak (pecah, berwarna kehitaman, berjamur, dan busuk) dan kotoran seperti tanah, kerikil, daun dan ranting.
 - b) Pengeringan. Kedelai dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air dibawah 7%. Kedelai yang kurang kering sulit untuk dikupas secara kering.
 - c) Pengupasan kulit. Kulit biji dikupas dengan mesin pengupas kering.

- d) Pencucian kedelai. Kedelai yang telah dikupas, dicuci dengan air bersih sampai air bilasan menjadi bening.
 - e) Perendaman. Biji direndam di dalam air bersih selama 2 jam. Setiap 1 kg kedelai membutuhkan 2,5 liter air perendam.
 - f) Perebusan. Setelah perendaman, biji direbus di dalam air mendidih selama 2 jam. Setiap 1 kg kedelai membutuhkan 2,5 liter air bersih. Ke dalam air perebus ditambahkan soda kue. Setiap 1 kg kedelai membutuhkan soda kue 0,5~1 gram. Setelah itu, biji kedelai ditiriskan.
 - g) Pengeringan. Biji yang telah ditiriskan dan masih panas, dikeringkan di dalam alat pengering sampai kadar air di bawah 5%.
 - h) Penggilingan dan pengayakan. Kedelai yang telah benar-benar kering digiling sampai halus, kemudian diayak dengan ayakan 80 mesh. Hasil pengayakan adalah bubuk kedelai tawar.
 - i) Pencampuran bahan-bahan perasa. Bubuk kedelai tawar ditambah dengan gula, bahan penstabil dan bubuk coklat tanpa lemak. Setiap 1 kg bubuk kedelai membutuhkan gula pasir 520 gram, penstabil 140 gram, dan bubuk coklat 90 gram. Campuran ini diaduk sampai rata. Hasil pencampuran ini disebut sebagai bubuk kedelai coklat.
 - h) Pengemasan. Bubuk kedelai coklat dikemas di dalam kantong plastik atau kotal kaleng yang tertutup rapat.
- 2) Pengolahan Dengan Mesin Pengupas Basah Hidrosiklon.
- a) Pembersihan. Kedelai dibersihkan dari segala biji rusak (pecah, berwarna kehitaman, berjamur, dan busuk) dan kotoran seperti tanah, kerikil, daun dan ranting.
 - b) Perendaman. Biji direndam di dalam air bersih selama 2 jam. Setiap 1 kg kedelai membutuhkan 2,5 liter air perendam.
 - c) Perebusan. Setelah perendaman, biji direbus di dalam air mendidih selama 2 jam. Setiap 1 kg kedelai membutuhkan 2,5 liter air bersih. Ke dalam air perebus ditambahkan dengan soda kue. Setiap 1 kg kedelai membutuhkan soda kue 0,5~1 gram. Setelah itu, biji kedelai ditiriskan dan didinginkan.
 - d) Pengupasan kulit. Kulit biji dikupas dengan mesin pengupas basah hidrosiklon yang dapat memecah biji dan memisahkan kulit dari bijinya.
 - e) Pencucian kedelai. Kedelai yang telah dikupas, dicuci dengan air bersih sampai air bilasan menjadi bening.
 - f) Pengeringan. Kedelai dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 5%. Kedelai yang kurang kering sulit untuk dikupas secara kering.
 - g) Penggilingan dan pengayakan. Kedelai yang telah benar-benar kering digiling sampai halus, kemudian diayak dengan ayakan dengan ayakan 80 mesh. Hasil pengayakan adalah bubuk kedelai tawar.
 - h) Pencampuran bahan perasa. Bubuk kedelai tawar ditambah dengan gula, bahan penstabil dan bubuk coklat tanpa lemak. Setiap 1 kg bubuk kedelai membutuhkan gula pasir 520 gram, penstabil 140 gram, dan bubuk coklat 90 gram. Campuran ini diaduk sampai rata. Hasil pencampuran ini disebut sebagai bubuk kedelai coklat.

- i) Pengemasan. Bubuk kedelai coklat dikemas kemudian dikupas. Umbi yang telah dikupas, tapi tidak langsung diproses lebih lanjut harus direndam di dalam air. Setelah itu umbi diiris tipis-tipis.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat; Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)