

# CARA MENGHILANGKAN BAU PADA SUSU KEDELAI

Cara ini adalah untuk menghilangkan bau langau (pahang) dan rasa pahit yang kurang menyenangkan dari susu kedelai.

## 1. BAHAN

|                                                        |                            |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1) Susu Kedelai                                        | 10 liter                   |
| 2) Kacang tanah                                        | 300 gram                   |
| 3) Kecambah jagung                                     | 300 gram                   |
| 4) Wijen                                               | 50 - 75 gram               |
| 5) Gula pasir                                          | 200-250 gram               |
| 6) Garam                                               | 10 gram (2 sdt)            |
| 7) Kapur sirih                                         | 5 g (10 sendok air garam)  |
| 8) Soda kue                                            | 20 g (4 sdt utk 1 ltr air) |
| 9) Natrium benzoat                                     | 4-5 mg (seujung sendok)    |
| 10) Essence panili, coklat, mocca, pandan<br>kayumanis | secukupnya                 |
| 11) Air dingin                                         | 3 liter                    |
| 12) Air panas                                          | 8 liter                    |

## 2. ALAT

- 1) Panci
- 2) Sendok kayu besar
- 3) Kain Saring
- 4) Corong
- 5) Dandang
- 6) Kompor
- 7) Botol dan tutup yang sudah disterilkan
- 8) Gabus dan lilin
- 9) Ember plastik
- 10) Penggiling batu

## 3. CARA PEMBUATAN

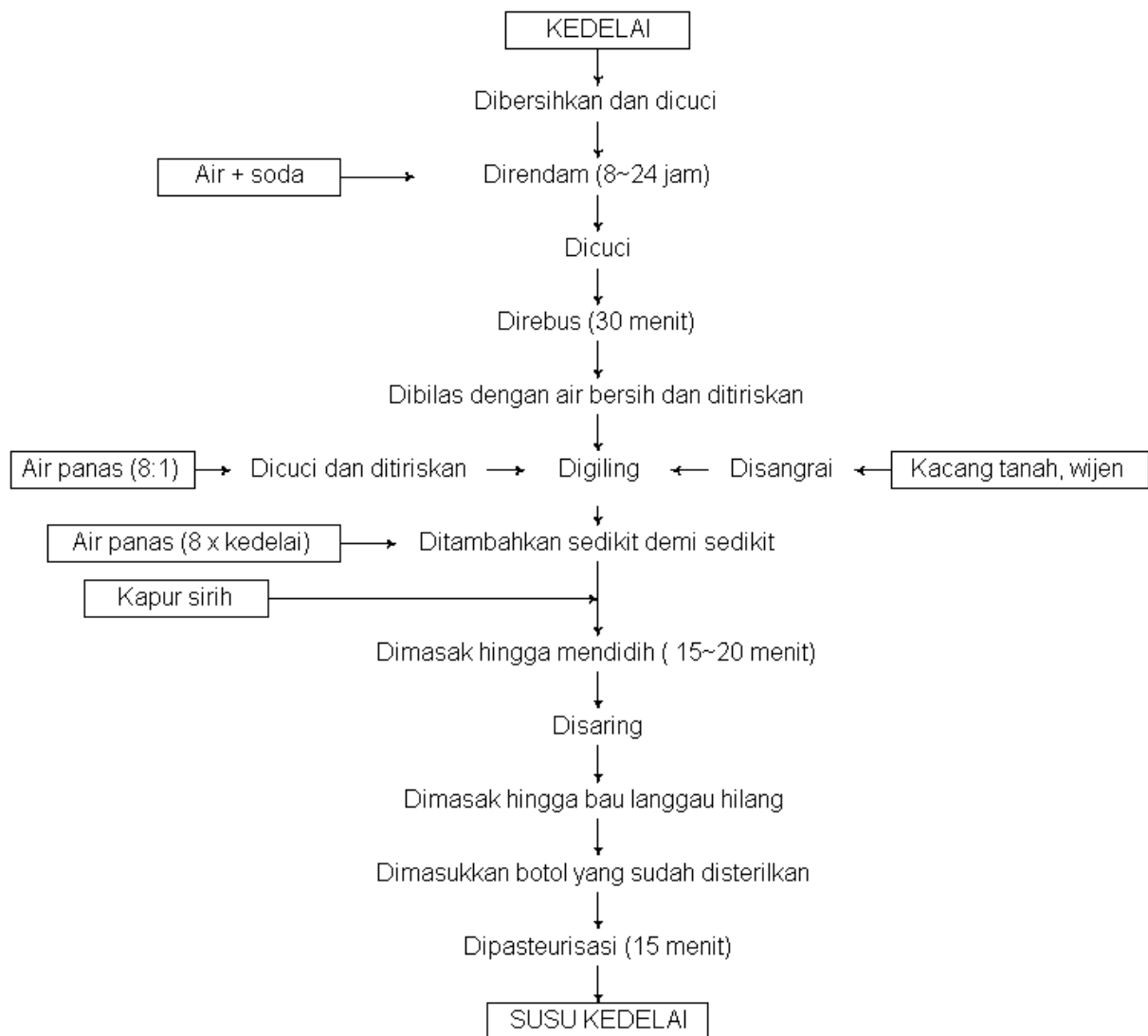
- 1) Letakkan biji jagung pada kain basah selama 2~3 hari untuk mendapatkan kecambah jagung;
- 2) Bersihkan kedelai dari segala kotoran, kemudian cuci;

- 3) Rendam dalam air dingin yang telah diberi soda kue selama 8~24 jam, lalu cuci;
- 4) Rebus selama 30 menit pada suhu 70<sup>0</sup>C (ditandai dengan adanya gelembung-gelembung kecil);
- 5) Cuci kecambah jagung lalu ditiriskan;
- 6) Kupas kulit ari kacang tanah, lalu goreng sangrai (tanpa minyak) bersama-sama wijen sampai terdengar bunyi tik-tik (jangan sampai hangus)
- 7) Campur kedelai, kecambah jagung, kacang tanah, dan wijen, kemudian giling. Tambahkan air panas sedikit demi sedikit selama penggilingan hingga menjadi bubur;
- 8) Tambahkan kapur sirih pada bubur kedelai kemudian panaskan sampai mendidih selama 15 ~ 20 menit. Saring pada waktu masih panas untuk mendapatkan susu kedelai;
- 9) Masak susu pada suhu 90<sup>0</sup>C dan pertahankan tetap pada suhu tersebut (tidak sampai mendidih). Ini dapat dilakukan dengan mengatur api kompor, juga dengan menambahkan gula, garam, panili, dan natrium benzoat. Hentikan apabila bau langau kedelai hilang dan bau essence timbul;
- 10) Masukkan susu ke dalam botol pada saat cairan masih panas dan segera tutup. Sambil menunggu pengisian semua botol selesai, letakkan botol yang telah terisi dalam posisi terbalik (tutup terletak pada bagian bawah). Maksudnya adalah untuk mematikan bakteri yang mungkin masih terikut dalam tutup botol, meskipun sebelumnya tutup harus dicuci bersih dulu;
- 11) Selanjutnya pasteurisasi selama 15 menit.

**Catatan:**

Kacang tanah dan kecambah jagung berfungsi sebagai pelembut susu sehingga enak diminum. Sedangkan wijen dapat menghilangkan bau langau dari susu kedelai.

#### 4. DIAGRAM ALIR CARA MENGHILANGKAN BAU PADA SUSU KEDELAI



#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- 1) Tri Radiyati et.al. *pengolahan kedelai*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 1992. Hal. 15 – 33.

## 6. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

---

---

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.  
Editor : Esti, Agus Sediadi

[KEMBALI KE MENU](#)