

# SOYGHURT

## 1. PENDAHULUAN

Soyghurt adalah makanan berupa gel hasil fermentasi asam laktat terhadap susu kedelai. Pembuatan soyghurt mudah dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana, dan biayanya tidak mahal.

## 2. BAHAN

- 1) Kedelai.
- 2) Gula.
- 3) Starter *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*
- 4) Air.

## 3. PERALATAN

- 1) Penggiling kedelai.
- 2) Wadah perendam kedelai..
- 3) Kain saring
- 4) Panci
- 5) Inkubator
- 6) Wadah fermentasi.

## 4. CARA PEMBUATAN

1. Pembuatan Susu Kedelai.
  - a. Pembersihan dan pencucian. Biji dibersihkan dari kotoran, kerikil, pasir, potongan ranting dan batang kedelai. Biji rusak, hitam dan berkapang harus dibuang. Setelah itu biji dicuci sampai bersih. Kotoran dan biji yang mengapung harus dibuang. Pencucian dilakukan sampai air bilasan tampak jernih.
  - b. Perendaman. Biji yang telah dicuci direndam di dalam air selama 8 jam. Air diganti-ganti setiap 2 sampai 3 jam. Setelah itu, kedelai ditiriskan.
  - c. Perebusan. Kedelai dimasukkan ke dalam air mendidih. Hal ini menyebabkan suhu air turun. Besar api diatur sehingga suhu bertahan antara 85 sampai 90°C. Perendaman di dalam air panas ini berlangsung selama 10 menit. Setelah itu, kedelai diangkat dan didinginkan dengan air mengalir, kemudian ditiriskan.
  - d. Penyiapan air panas. Air bersih dipanaskan sampai suhunya 90°C. Jumlah air adalah 6 kali berat kedelai kering. Suhu air ini dipertahankan selama pekerjaan berlangsung.

- e. Penggilingan. Biji kedelai dihaluskan dengan blender, atau digiling dengan mesin penggiling sampai mendidih bubur kedelai. Penggilingan dilakukan sambil ditambahkan air panas. Jika air panas yang disediakan tidak habis untuk menggiling kedelai, sisa air dicampurkan dengan bubur kedelai, kemudian diaduk-aduk selama 3 menit.
- f. Penyaringan. Bubur kedelai disaring dan diperas dengan kain saring rangkap dua. Cairan yang diperoleh disebut sebagai susu kedelai mentah.
- g. Penambahan gula. Susu kedelai mentah dipanaskan pada suhu 80°C selama 30 menit sambil diaduk-aduk dan ditambahkan gula. Tiap 1 liter susu kedelai ditambah dengan 100-150 gram gula. Jika berbuih, maka buih tersebut dibuang. Setelah itu susu kedelai didinginkan sampai suhu 40°C.

## 2. Fermentasi.

- a. Penambahan starter. Susu kedelai hangat (40°C.) ditambah dengan starter (campuran *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*). Setiap 1 liter susu kedelai ditambah dengan 30 ml starter. Setelah itu dilakukan pengadukan sampai gumpalan starter larut semua. Setelah itu susu kedelai tersebut dimasukkan ke dalam gelas plastik, gelas kaca, atau stoles dan ditutup.
- b. Inkubasi. Susu kedelai tersebut disimpan di dalam inkubator pada suhu 45°C selama 5 jam. Hasil fermentasi disebut soyghurt.
- c. Penyimpanan. Jika tidak langsung dikonsumsi, soyghurt disimpan di dalam lemari pendingin pada suhu 4-7°C. Di dalam lemari pendingin, soyghurt dapat bertahan selama 5-7 hari.

## 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](#)