

SUSU KEDELAI CARA BPTTG YANG DIMODIFIKASI

1. PENDAHULUAN

Susu kedelai adalah cairan hasil ekstraksi protein biji kedelai dengan menggunakan air panas. Susu kedelai berwarna putih seperti susu, dan bergizi tinggi (mengandung protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin).

Minuman ini berasal dari cina dan telah dikonsumsi semenjak ribuan tahun yang lalu.

Pembuatan susu kedelai mudah dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana, danbiayanya tidak mahal.

2. BAHAN

- 1) Kedelai (1000 gram)
- 2) Gula.(300 gram)
- 3) Kacang tanah segar. (200 gram)
- 4) Kacang tanah yang telah disangrai (100 gram)
- 5) Garam (50 gram)
- 6) Soda kue (20 gram).
- 7) Kecambah jagung (100 gram).
- 8) Bubuk coklat (50 gram)
- 9) Kayu manis (20 gram)
- 10) Air.

3. PERALATAN

- 1) Penggiling kedelai.
- 2) Wadah perendam kedelai..
- 3) Kain saring
- 4) Panci

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembersihan dan pencucian. Biji kedelai dan kacang tanah dibersihkan dari kotoran, kerikil, pasir,, potongan ranting dan batang. 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.
- 2) Perendaman. Kacang yang telah dicuci direndam di dalam air selama 8 jam. Air diganti-ganti setiap 2 sampai 3 jam. Setelah itu, biji ditiriskan.
 - 3) Perebusan kacang. Kacang direbus didalam air mendidih selama 15 menit. Ke dalam air perebus dimasukkan soda kue (2-3 gram untuk setiap liter air perebus). Setelah itu, kedelai diangkat dan ditiriskan.
 - 4) Penyiapan kecambah jagung dan kacang tanah sangrai. (1). Jagung dicuci bersih, kemudian dibungkus dengan kain basah sampai biji menunjukkan tanda awal perkecambahan, dan (2). Kacang tanah disangrai sampai kering tapi tidak sampai hangus.
 - 5) Penyiapan air panas. Air bersih dipanaskan sampai suhu 90°C. Jumlah air adalah 10 kali berat kedelai kering. Suhu air ini dipertahankan selama pekerjaan berlangsung.
 - 6) Penggilingan. Campuran kedelai dan kacang tanah yang telah disangrai, Kecambah jagung dan kacang tanah yang telah disangrai dihaluskan dengan blender, atau digiling dengan mesin penggiling sampai menjadi bubur kacang. Penggilingan dilakukan sambil ditambahkan air panas. Jika air panas yang disediakan tidak habis untuk penggilingan, sisa air dicampurkan dengan bubur kacang.
 - 7) Perebusan dan penyaringan bubur kacang. Bubur kacang direbus sampai mendidih, kemudian disaring dan diperas dengan kain saring rangkap dua. Cairan yang diperoleh disebut sebagai susu kedelai tawar.
 - 8) Penambahan perasa. Setiap liter susu kedelai tawar ditambah dengan gula (100-150 gram), garam (3-5 gram), kulit manis (5 gram) dan tepung coklat tanpa lemak (30 gram). Setelah itu susu kedelai dididihkan lagi selama 5-10 menit sambil diaduk-aduk.
 - 9) Pemanasan susu kedelai. Susu kedelai mentah dipanaskan sampai 95°C, kemudian ditambahkan bahan penstabil kappa karagenan (1,5 gram kappa karagenan untuk setiap 10 liter susu kedelai), diaduk – aduk. Pemanasan pada suhu tersebut dilakukan selama 30 menit.
 - 10) Penyiapan botol. Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih. Kemudian bagian dalam botol dibilas dengan air panas. Setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.

- 11) Pembotolan dan pasteurisasi. Botol diangkat dari air panas dan dibalikkan agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, susu kedelai yang sedang dipanaskan dimasukkan ke dalam botol dengan bantuan corong sampai permukaan susu 2 cm dari bibir botol paling atas. Botol berisi susu ini diletakkan di dalam air mendidih selama 5 menit, kemudian botol diangkat dan segera ditutup dengan penutup botol. Setelah itu botol ini direbus di dalam air mendidih selama 3 menit.
- 12) Penyimpanan. Susu kedelai ini tidak steril. Karena itu harus disimpan pada suhu dingin di dalam lemari pendingin (kulkas). Pada suhu dingin, susu kedelai dapat disimpan selama 2 minggu.

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](#)