



## TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU KEDELAI BERKUALITAS

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. Dalam pelaksanaan pembuatan susu kedelai, teknologinya sangat sederhana, peralatan yang dibutuhkan seadanya dan mudah dipahami teknik pembuatannya.



### KEUNGGULAN TEKNOLOGI

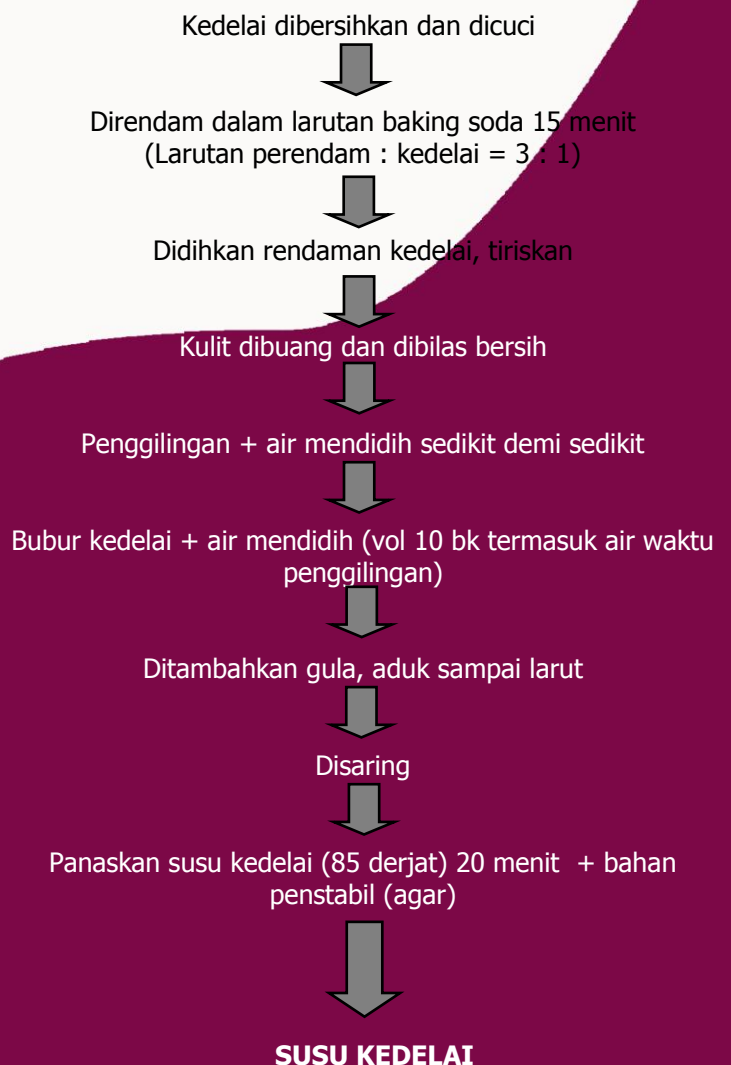
1. Tidak mengandung Laktosa
2. Proteinnya tidak menimbulkan alergi
3. Rendah lemak
4. Bebas kolesterol
5. Bergizi tinggi
6. Teknologi pembuatan relatif mudah
7. Biaya produksi relatif murah
8. Bisa diolah lebih lanjut menjadi makanan lain

### Analisa Ekonomi Sederhana

1 kg kedelai : Rp. 8.000,-  
0.75 kg gula : Rp. 8.000,-  
menghasilkan 10 liter susu  
Harga per liter : Rp. 5.000,-/liter  
keuntungan : Rp. 34.000/kg kedelai



### Teknologi Pengolahan Susu Kedelai Berkualitas



# TEKNOLOGI PEMBUATAN KEMBANG TAHU BERKUALITAS

Kembang tahu adalah makanan ringan yang diolah lanjutan dari sari kedelai, proses pembuatannya hampir sama dengan pembuatan susu kedelai yaitu ada proses perendaman dan pemanasan untuk menghilangkan rasa dan bau langu serta zat antitripsin. Hanya dalam pembuatan kembang tahu ada tambahan agar untuk mempercepat proses pembekuan pada kembang tahu.



## Bahan :

- Kedelai 1 kg
- Air 10 liter
- Garam secukupnya
- Baking soda 0.25-0.5%
- Agar-agar bubuk putih 1 bungkus

## Alat :

- Blender
- Panci
- Sendok Sayur
- Kompor
- Kain saring
- Wajan

## Saus :

- Gula merah 250 gr
- Air 150 ml
- Jahe 50 gr (5 ruas jari) memarkan



## KEUNGGULAN TEKNOLOGI

1. Tidak mengandung Laktosa
2. Proteinnya tidak menimbulkan alergi
3. Rendah lemak
4. Bebas kolesterol
5. Bergizi tinggi
6. Teknologi pembuatan relatif mudah

## Bagan Proses Pengolahan Kembang Tahu Berkualitas

Kedelai direndam dalam larutan baking soda



Didihkan rendaman kedelai



Digiling sambil ditambah air panas



Tambah agar dan panaskan sampai mendidih



Tuangkan kedalam loyang hingga beku



**KEMBANG TAHU**



Dewi Novalinda/FEATI/2010



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi  
Jl. Samarinda Paal V Kotabaru, Jambi 36128  
Jl. Raya Jambi-Tempino KM.16 Desa pondok meja . Kec. Mestong, Kab. Muara Jambi  
Phone: 0741-40174, 7553525, Fax: 0741-40413  
E-mail: [bptp\\_jambi@litbang.deptan.go.id](mailto:bptp_jambi@litbang.deptan.go.id)/[bptp\\_jambi@yahoo.com](mailto:bptp_jambi@yahoo.com)  
Website : [www.jambi.litbang.deptan.go.id](http://www.jambi.litbang.deptan.go.id)