



Inovasi Susu Kedelai kelor

Susu kedelai telah banyak dijual, namun susu yang dijual hanya terbatas dengan rasa yang original dan penggunaan pewarna dan perasa buatan. Sehingga untuk menjadikan susu kedelai yang lebih inovatif, diperlukan suatu Introduksi pemanfaatan bahan pewarna dari bahan alam yang dapat menjadikan daya tarik dan meningkatkan nutrisi susu kedelai khususnya kalsium dan Vitamin C salah satunya dengan menggunakan kelor



Bahan dan Cara Pengolahan

BAHAN

Kedelai, daun kelor, gula pasir, air.

CARA PENGOLAHAN

- a. kedelai
kedelai disortir dan dipilih yang biji berkualitas, tidak rusak, tidak berlubang, utuh
- b. Pembersihan
Dilakukan pembersihan dengan pencucian menggunakan air mengalir.
- c. Perendaman
Perendaman awal kedelai dilakukan untuk melunakkan tekstur
- d. Perebusan
kedelai direbus hingga mendidih dan tidak sampai terlalu matang.
- e. Pendinginan
Pendinginan dilakukan untuk mempermudah saat penghancuran.
- f. Pengecilan ukuran
kedelai ditimbang lalu dilakukan penghancuran dengan ditambahkan air pada rasio 1:3, yaitu kedelai 250 gram dan air 750 ml. Kemudian dihancurkan menggunakan blender, saat penghancuran ditambahkan daun kelor secukupnya lalu di belender selama 2 menit hingga halus.
- i. Penyaringan
Penyaringan dilakukan untuk memisahkan ampas dan sari hasil belender dengan menggunakan saringan atau kain saring agar ampas dan sari nya benar-benas terpisah. proses ini menghasilkan filtrat.
- j. Pasteurisasi
Setelah dilakukan penyaringan lalu dilakukan pasteurisasi pada suhu 75°C selama 5 menit dilakukan pencampuran bahan lain seperti gula, garam dan CMC sebagai penstabil atau sebagai pengental.
- k. Pendinginan
susu kedelai yang sudah jadi didinginkan dan dikemas menggunakan botol dan siap dikonsumsi



Pengolahan SUSU KEDELAI KELOR

DR. NURHAYATI, S.TP., M.P
IR. MARIANAH, M.SI
SYIRRIL IHROMI, S.P., M.P
IR. ASMAWATI, M.P