1. SUSU KEDELAI

Susu kedelai adalah cairan berwarna putih seperti susu sapi, tetapi dibuat dari kacang kedelai. Biji kedelai yang telah direndam dalam air, digiling atau diblender dan hasilnya disaring. Cairan susu kedelai yang diperoleh dimasak dan diberi gula dan essen atau cita rasa untuk meningkatkan rasanya.

Susu kedelai dapat digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi yang alergi terhadap laktosa (*lactose intolerance*) atau bagi yang tidak suka susu sapi. Untuk memperoleh susu kedelai yang baik dan layak dikonsumsi manusia, syarat yang diperlukan adalah : bebas dari bau dan rasa langu kedelai, bebas antitripsin (zat antigizi pada kedelai), dan mempunyai kestabilan yang mantap (tidak mengendap atau menggumpal).

Persyaratan mutu untuk susu yang terpenting adalah sebagai berikut : kadar protein minimal 3 persen, kadar lemak 3 persen, kandungan total padatan 10 persen dan kandungan bakteri maksimum 300 koloni per gram, serta tidak mengandung bakteri koli.

Cara Pembuatan :

Susu kedelai cair dapat dibuat dengan menggunakan teknologi dan peralatan sederhana yang tidak memerlukan ketrampilan tinggi, maupun dengan teknologi moderen dalam pabrik. Dewasa ini banyak cara yang dapat digunakan untuk membuat susu kedelai cair dengan hasil yang baik. Berikut ini disajikan pembuatan susu kedelai cara sederhana, bersifat tepat guna dengan peralatan sederhana, sehingga cocok bagi skala rumah tangga dan industri kecil. Tahapan dalam pembuatannya adalah sebagai berikut :

1. Kedelai yang telah disortasi (dipisahkan dari pengotor dan biji rusak) direndam dalam larutan $NaHCO_3$ atau soda kue 0,25 - 0,5 persen selama 30 menit.
2. Kedelai ditiriskan, ditambah air baru, lalu dididihkan selama 30 menit. Kulit kedelai dipisahkan dengan cara diremas-remas dan dicuci dengan air beberapa kali (kulit akan mudah dipisahkan)
3. Kedelai digiling dengan penggiling logam, penggiling batu (yang biasa dipakai pada pembuatan tahu) atau blender.

4. Bubur yang diperoleh ditambah air mendidih sehingga jumlah air secara keseluruhan mencapai 10 kali bobot kedelai kering.
5. Bubur encer disaring dengan kain kasa dan filtratnya merupakan susu kedelai mentah.
6. Untuk meningkatkan rasa dan penerimaan, ke dalam susu kedelai mentah ditambahkan gula pasir sebanyak 7 - 15 persen dan essen (dapat dibeli di toko kue, swalayan atau toko bahan kimia) seperti coklat, moka, pandan atau strawberi secukupnya, kemudian dipanaskan sampai mendidih.
7. Setelah mendidih, api dikecilkan dan dibiarkan dalam api kecil selama 20 menit.
8. Jika akan dibotolkan, ke dalam susu kedelai dapat ditambahkan CMC sebanyak 100 ppm (100 mg CMC ditambahkan ke dalam 1 liter susu kedelai). Susu kedelai sebaiknya disimpan suhu dingin sekitar 5 ^{o}C (suhu lemari es).