

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian pembuatan susu kedele kental manis dengan menggunakan tepung kedele berlemak penuh sebagai pengganti susu bubuk dan mentega putih sebagai sumber lemak tambahan. Konsentrasi tepung kedele yang digunakan adalah TK - 100 yaitu pembuatan susu kedele kental manis tanpa proses penguapan, kemudian TK - 75, TK - 50 dan TK - 25 yang secara berturut-turut menunjukkan prosesntase penggunaan tepung kedele dibandingkan TK - 100, juga dilakukan pembuatan susu kental manis sebagai kontrol perlakuan. Sebagai penstabil digunakan gum arab dengan konsentrasi 0,4 % dari berat akhir. Selanjutnya dilakukan analisa komposisi kimia, uji sifat fisik serta uji organoleptis. Penyimpanan dilakukan pada suhu kamar selama 4 minggu dan diamati sifat fisiknya pada minggu ke-2 dan 4.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara komposisi semua perlakuan tidak beda nyata dengan kontrol. Pengujian sifat fisik menunjukkan viskositas yang meningkat mulai kontrol, TK - 25, TK - 50, TK - 75 dan TK - 100. Sedangkan stabilitas emulsi semakin menurun dari kontrol, TK - 25, TK - 50, TK - 75 dan TK - 100. Selama penyimpanan terjadi peningkatan viskositas dan penurunan stabilitas emulsi untuk semua perlakuan. Hasil uji perbedaan menunjukkan semua perlakuan beda nyata dengan kontrol, tetapi yang paling mendekati TK - 25. Demikian juga untuk uji kesukaan setelah kontrol yang paling disukai adalah TK - 25.