



## INTISARI

Kedelai kuning sebagai sumber protein yang harganya murah telah banyak dimanfaatkan menjadi produk pangan. Sedangkan pemanfaatan kedelai kuning berupa produk minuman belum banyak dilakukan. Pada penelitian ini dicoba membuat minuman bubuk kedelai kuning hasil penyangraian berupa seduhan bubuk kedelai kuning. Oleh karena itu, penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengkaji pembuatan minuman bubuk kedelai kuning, sedangkan secara khusus untuk mengetahui pengaruh pengupasan dan waktu penyangraian terhadap sifat minuman bubuk kedelai kuning yang dihasilkan.

Pada penelitian ini kedelai kuning sebagian dikupas dengan pengupasan manual dan sebagian lagi masih berupa kedelai berkulit, dan dilakukan pencampuran antara kedelai berkulit dan kedelai kupas dengan perbandingan (100:0, 50:50, 0:100). Dari hasil pencampuran kemudian dilakukan penyangraian dengan menggunakan penyangrai kopi masing-masing selama 10, 15 dan 20 menit, pada suhu  $160^{\circ}$ - $180^{\circ}$ C dengan rpm 50-60. Pengujian yang dilakukan meliputi pengujian sifat fisik (rendemen dan ekstrak kering), sifat kimia (kadar air, kadar protein dan kadar lemak), serta uji organoleptik berupa uji kesukaan (warna bubuk, aroma bubuk, rasa seduhan, aroma seduhan dan kesukaan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya perlakuan pengupasan akan menurunkan rendemen dan kadar air bubuk kedelai kuning, sedangkan waktu penyangraian yang semakin lama akan menurunkan kadar air dan protein. Jumlah total lemak tidak berubah dengan adanya pengupasan dan waktu penyangraian yang semakin lama. Kadar ekstrak kering dipengaruhi oleh pengupasan dan waktu penyangraian. Dari uji kesukaan diperoleh hasil bahwa seduhan bubuk kedelai kuning yang berasal dari kedelai kupas dengan waktu penyangraian 20 menit merupakan produk yang disukai baik warna bubuk, aroma bubuk, rasa seduhan maupun aroma seduhan.