



INTISARI

Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill) merupakan salah satu hasil pertanian yang mempunyai peranan penting sebagai bahan makanan. Terdapat banyak jenis varietas kedelai yang telah ditanam di Indonesia, salah satunya adalah varietas lokal dan berkulit biji hitam. Kedelai hitam sudah sangat jarang digunakan sebagai bahan makanan, apalagi sebagai bahan minuman. Oleh karena itu pemanfaatan kedelai hitam sebagai minuman diharapkan bisa meningkatkan konsumsi kedelai hitam dan secara tidak langsung melestarikan kedelai lokal. Selain itu dengan dibuat minuman, maka dapat dipakai sebagai pengganti kopi non-kafein yang mahal harganya. Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji pembuatan minuman bubuk kedelai hitam dan permasalahan yang mungkin timbul.

Pembuatan minuman bubuk kedelai hitam dilakukan melalui tahapan utama yaitu penyangraian, penggilingan dan pengayakan. Dalam penelitian ini perlakuan yang dikenakan pada pembuatan minuman bubuk kedelai hitam adalah perlakuan rasio pengupasan dan waktu penyangraian. Rasio pengupasan (kedelai berkulit : kedelai tanpa kulit) yang digunakan adalah 100 : 0 ; 50 : 50 ; 0 : 100 (b/b). Sedangkan waktu penyangraian yang digunakan adalah 10 menit, 15 menit dan 20 menit. Penyangraian dilakukan dengan menggunakan roaster yang biasanya dipakai dalam penyangraian biji kopi. Selanjutnya kedelai disangrai, digiling dengan menggunakan blender, dan diayak dengan menggunakan ayakan ASTM 35 mesh. Bubuk kedelai hitam kemudian diseduh untuk diuji kesukaan yang meliputi atribut ; rasa, aroma tepung, aroma seduhan, warna dan kesukaan keseluruhan. Bubuk kedelai hitam juga diuji sifat fisik dan kimia yang meliputi kadar air, rendemen, kadar ekstrak kering, kadar lemak dan kadar protein.