



## INTI SARI

"Astringency" merupakan salah satu masalah "susu" kedele disamping "beany flavor", diduga menjadi salah satu penyebab rendahnya derajat penerimaan konsumen terhadap "susu" kedele.

Penghilangan "astringency" yang pernah dilakukan antara lain dengan NaOH, KOH,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{CaSO}_4$ ,  $\text{H}_2\text{O}_2$ ,  $\text{FeSO}_4$ , asam sitrat, asam asetat, asam klorida, skim susu sapi, pemanasan dan gelatin. Dengan cara perendaman dalam larutan NaOH, KOH,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  dapat menghilangkan "astringency" 75 - 85 persen. Percobaan lain dengan penyemprotan,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  lebih efektif untuk menghilangkan "astringency" dari pada NaOH pada dosis 5 persen.  $\text{CaSO}_4$ ,  $\text{H}_2\text{O}_2$ ,  $\text{FeSO}_4$ , skim susu sapi, semua asam tidak efektif untuk menghilangkan "astringency" dan  $\text{CaSO}_4$  menimbulkan flavor "chalkiness". Pemanasan dan penambahan gelatin 0,25 persen dapat menghilangkan "astringency" sampai 75 persen.

Mengingat hal-hal tersebut di atas, maka untuk mendapatkan "susu" kedele yang dapat diterima oleh konsumen disarankan pembuatan "susu" kedele dengan langkah-langkah sebagai berikut: pembersihan kedele, "blanching" I 30 menit, perendaman 1 jam, pengupasan, "blanching" II 5 menit, penghancuran, homogenisasi I  $75^\circ\text{C}$  8000 psi, penambahan gelatin 0,1 - 0,5 persen, sentrifugasi 2000 rpm 30 menit, homogenisasi II  $75^\circ\text{C}$  3500 psi, pasteurisasi  $60^\circ\text{C}$  30 menit atau sterilisasi  $121^\circ\text{C}$  4 menit.