



STUDI PENGURANGAN TANIN SUSU KEDELAI DENGAN GELATIN

DWI NUGRAHA, Dr. Ir. Zuheid Noor, M. Sc.; Dr. Ir. Tranggono, M. Sc.; Dr. Ir. Sutardi, M.App. Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1989 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

INTISARI

Susu kedelai merupakan hasil olah ekstrak cair dari kedelai yang dapat digunakan sebagai minuman yang bergizi tinggi atau sebagai bahan dasar produk lain seperti tahu. Salah satu masalah yang menyangkut produk susu kedelai adalah terdapatnya rasa sepat (astringency) yang disebabkan oleh senyawa tanin pada biji kedelai. Selain itu, senyawa tanin juga menyebabkan turunnya nilai cerna protein.

Untuk mengatasi masalah tersebut, salah satu caranya adalah dengan menginaktifkan senyawa tanin dalam susu kedelai yang selanjutnya dipisahkan dari bahannya dengan sentrifugasi. Pada penelitian ini, inaktivasi senyawa tanin dilakukan dengan penambahan gelatin dalam bentuk larutan dengan konsentrasi 20%. Banyaknya gelatin yang ditambahkan (b/v) berturut-turut sebesar 0,1%; 0,2%; 0,3%; 0,4%; 0,5% dan 0% sebagai kontrol. Analisis kimia terhadap susu kedelai yang dihasilkan meliputi analisis kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar bahan padat terlarut dan kadar tanin.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa gelatin dapat digunakan sebagai bahan pengikat tanin dalam susu kedelai. Penambahan gelatin sebanyak 0,5% (b/v) dapat mengurangi kadar tanin susu kedelai sebesar 23,97% bila dibandingkan dengan kadar tanin susu kedelai yang tidak ditambah gelatin. Pengurangan kadar tanin ini diikuti dengan kenaikan kadar protein dan kadar bahan padat terlarut, sedangkan kadar air, kadar abu dan kadar lemak susu kedelai mengalami penurunan.