

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kedelai (Glicine soya, Max L.) adalah bahan pangan yang mengandung kadar gizi tinggi. Di Indonesia setiap orang mengenal tempe, tahu, dan tauco yang semuanya ini terbuat dari kedelai. (Saraswati, 1986).

Banyak makanan yang dapat dibuat dari kedelai, salah satunya kedelai dapat diproses menjadi minuman berupa susu yang umumnya disebut dengan *susu kedelai*. Dari *susu kedelai* ini dapat diolah lagi menjadi es krim, keju dan lain - lain.

"Yoghurt" adalah produk susu yang mengalami fermentasi oleh starter yang ditambahkan pada susu tersebut. Starter yang ditambahkan pada pembuatan "yoghurt" adalah bakteri Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus, dan kadang-kadang Lactobacillus acidophilus, yang mempunyai rasa dan aroma kurang disukai oleh masyarakat Indonesia. Disamping itu harga "yoghurt" juga relatif mahal sehingga kurang dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. (Sadikin Somaatmaja, 1985).

Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah menggunakan *susu kedelai* sebagai pengganti susu sapi dalam pembuatan "yoghurt" yang disebut "soyghurt". Pemilihan ini berdasarkan pertimbangan adanya persamaan sifat-sifat fisik dan kimia dari susu sapi dan susu kedelai.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jumlah starter dan gelatin pada pembuatan "soyghurt".