

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara tropis mempunyai potensi yang besar untuk menghasilkan kedelai (Glicine max) . Kedelai adalah bahan pangan yang mengandung kadar gizi tinggi. Produk olahan kedelai ada bermacam-macam seperti tahu, tempe, tauco, kecap dan lain-lain, tetapi pada dasarnya dapat dibagi menjadi 2 golongan yaitu golongan produk terfermentasi dan golongan produk non fermentasi.

'Soyghurt' adalah salah satu produk kedelai yang tergolong produk terfermentasi, hanya saja bahan baku yang digunakan bukan susu sapi tetapi susu kedelai. Karena mengacu pada proses pembuatan 'yoghurt' maka bakteri yang dipergunakan adalah Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus yang merupakan bakteri pembentuk asam laktat.

Di Indonesia, 'soyghurt' belum banyak dikenal, hal ini dapat diketahui dari sedikitnya konsumen 'soyghurt'. Kendala utama dari susu kedelai yang dipakai sebagai bahan baku 'soyghurt' adalah bau langu. Bau langu ini disebabkan oleh aktivitas enzim lipoksigenase, hal ini dapat dicegah dengan menggunakan air panas (80°C) pada waktu penghancuran dengan menggunakan blender.

Tahap-tahap proses pembuatan 'soyghurt' yaitu pemanasan, pendinginan, inokulasi starter, pemeraman dan penyimpa

nan (Harper dan Hall, 1976).

Menurut Koswara (1992), apabila susu kedelai langsung diinokulasi dengan starter dan diinkubasi selama 4 jam pada suhu 43 - 45°C tidak menghasilkan perubahan pH dan kekentalan susu kedelai, dengan kata lain tidak terbentuk 'soyghurt'. Oleh karena itu untuk membuat 'soyghurt' harus ditambahkan gula terlebih dahulu kedalam susu kedelai sebelum diinokulasi. Berbagai macam gula yang dapat ditambahkan menurut Koswara (1992) adalah: sukrosa, laktosa dan glukosa. Permasalahan yang timbul kemudian adalah jenis gula mana serta berapa kadar gula yang paling baik masih memerlukan penelitian lebih lanjut. Penelitian tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas pada mutu 'soyghurt' yang dihasilkan dengan melihat pada beberapa sifat fisiko kimianya.

## 1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara jenis dan kadar gula serta kombinasinya terhadap beberapa sifat fisiko kimia 'soyghurt'.