



SUSU KEDELAI:

Teknologi Pembuatan dan Prospek Usahanya

- Memilih dan menangani bahan produksi
- Memilih dan menyiapkan peralatan produksi
- Mengendalikan proses dan menilai mutu hasil
- Mengemas hasil produk
- Prospek Usaha
- Resep

Mauren Gita Miranti, dkk.

SUSU KEDELAI: TEKNOLOGI PEMBUATAN DAN PROSPEK USAHANYA

Disusun oleh:

Mauren Gita Miranti, S.Pd, M.Pd,

Prof. Dr. Suparji, M.Pd.

Prof. Dr. Agus Wiyono, S.Pd, MT

Aries Dwi Indriyanti, S.Kom, M.Kom

Dr. Maspiyah, M.Kes.

Dr. Sri Handajani, M.Kes.

Imami Arum Tri Rahayu, S.Pd, M.Pd

Yogie Risdianto, S.T., M.T.

Priyo Heru SAdiwibowo, ST,MT

Dr. Lusia Rakhmawati, ST,MT

Unit Thre, ST.,MT Ph.D

Dr. Nurkholis, ST,MT

Ir. Wahyu Dwi Kurniawan, S.Pd, M.Pd

Drs. Bambang Sujatmiko, M.Kom

Aditya Prapanca, S.Kom, M.Kom



**PT Mitra Edukasi
dan Publikasi**

SUSU KEDELAI: TEKNOLOGI PEMBUATAN DAN PROSPEK USAHANYA

Penulis:

Mauren Gita Miranti, S.Pd, M.Pd,
Prof. Dr. Suparji, M.Pd.
Prof. Dr. Agus Wiyono, S.Pd, MT
Aries Dwi Indriyanti, S.Kom, M.Kom
Dr. Maspiyah, M.Kes.
Dr. Sri Handajani, M.Kes.
Imami Arum Tri Rahayu, S.Pd, M.Pd
Yogie Risdianto, S.T., M.T.
Priyo Heru SAdiwibowo, ST,MT
Dr. Lusia Rakhmawati, ST,MT
Unit Thre, ST.,MT Ph.D
Dr. Nurkholis, ST,MT
Ir. Wahyu Dwi Kurniawan, S.Pd, M.Pd
Drs. Bambang Sujatmiko, M.Kom
Aditya Prapanca, S.Kom, M.Kom

ISBN: 978-623-8627-19-6

Editor:

Utama Alan Deta, S.Pd., M.Pd., M.Si.

Desain Sampul dan Tata Letak:

Anggi Rahmad Zulfikar, S.T., M.T.

Penerbit:

PT Mitra Edukasi dan Publikasi

Anggota IKAPI No. 358/JTI/2022

Redaksi:

PT. Mitra Edukasi dan Publikasi
Griya Taman Asri AB/26,
Tawangsari, Taman, Sidoarjo 61257
WA: 0895-4298-51500
IG: @edupartner.publishing
Email: edupartner.publishing@gmail.com
Website: <https://buku.edupartnerpublishing.co.id/>

Cetakan Pertama, September 2024

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penulis dan penerbit.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, buku yang berjudul "Susu Kedelai: Teknologi Pembuatan dan Prospek Usahanya" ini dapat diselesaikan. Buku ini disusun untuk memberikan wawasan dan pemahaman yang lebih mendalam mengenai cara pembuatan susu kedelai sebagai alternatif minuman sehat yang semakin populer di kalangan masyarakat sekaligus dengan prospek usahanya.

Susu kedelai, yang berasal dari olahan biji kedelai, telah lama dikenal sebagai sumber gizi yang kaya protein nabati, rendah lemak, dan bebas laktosa, menjadikannya pilihan yang baik bagi mereka yang alergi terhadap susu sapi atau ingin menjalani pola makan nabati. Selain itu, susu kedelai juga mengandung berbagai vitamin, mineral, serta senyawa isoflavon yang bermanfaat bagi kesehatan, terutama dalam mendukung fungsi jantung dan menjaga keseimbangan hormon.

Buku ini membahas secara komprehensif berbagai aspek mengenai teknologi pembuatan susu kedelai, mulai dari penanganan bahan, identifikasi alat dan proses produksinya, manfaat kesehatan, analisis prospek usahanya hingga variasi resep susu kedelai yang tersedia di pasaran. Kami juga menyertakan panduan praktis dalam membuat susu kedelai sendiri di rumah serta resep-resep olahan yang dapat dijadikan inspirasi dalam mengonsumsi susu kedelai.

Kami berharap buku ini dapat menjadi sumber informasi yang bermanfaat, tidak hanya bagi kalangan akademisi dan praktisi kesehatan, tetapi juga bagi masyarakat umum yang ingin hidup lebih sehat. Kritik dan saran yang membangun dari para pembaca sangat kami harapkan untuk penyempurnaan buku ini di masa mendatang. Akhir kata, semoga buku ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi para pembaca.

Selamat membaca!

Surabaya, September 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAHAN PRODUKSI.....	1
A. Memilih Dan Menangani Bahan Pembuatan Susu Kedelai.....	1
B. Sikap Kerja yang Diperlukan Dalam Mengenali, Memilih dan Menangani Bahan untuk Proses Produksi	16
MEMILIH DAN MENYIAPKAN PERALATAN PRODUKSI	18
A. Pengetahuan Yang Diperlukan Dalam Memilih Dan Menyiapkan Peralatan Produksi	18
MENGENDALIKAN PROSES DAN MENILAI MUTU HASIL.....	23
A. Mengendalikan Proses Dan Menilai Mutu Hasil	23
B. Keterampilan Yang Diperlukan Dalam Mengendalikan Proses Dan Menilai Mutu Hasil	44
C. Sikap Kerja Yang Diperlukan Dalam Mengendalikan Proses Dan Menilai Mutu Hasil	44
MENGEMAS HASIL PRODUK	46
A. Pengetahuan Yang Diperlukan Dalam Mengemas Hasil Produksi Sesuai Spesifikasi Yang Ditentukan	46
B. Keterampilan Yang Diperlukan Dalam Mengemas Hasil Produksi Sesuai Spesifikasi Yang Ditentukan	47
C. Sikap Kerja Yang Diperlukan Dalam Mengemas Hasil Produksi Sesuai Spesifikasi Yang Ditentukan	47
PROSPEK USAHA SUSU KEDELAI.....	48
A. Pengetahuan Yang Diperlukan Dalam Menghitung Biaya.....	48
B. Keterampilan Yang Diperlukan Dalam Menghitung Biaya	56
C. Sikap Kerja Yang Diperlukan Dalam Menghitung Biaya	56
RESEP SUSU KEDELAI	57
SUSU KEDELAI JAHE	57
SUSU KEDELAI CREAMY.....	58
SUSU KEDELAI COKLAT.....	59
REFERENSI.....	60