

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu kacang kedelai (lebih tepatnya adalah sari kedelai) adalah semacam minuman yang dibuat dari kacang kuning, Susu ini juga dikenal sebagai susu kedelai di Indonesia. Susu kacang memiliki komposisi yang mirip dengan susu: 3,5% protein, 2% lemak, serta 2,9% karbohidrat.

Susu kacang kedelai bukanlah termasuk kategori susu, karena susu adalah cairan yang hanya diproduksi oleh kelenjar susu pada mamalia dan manusia. Protein susu kedelai mempunyai susunan asam amino yang mirip susu sapi, sehingga sangat baik untuk digunakan sebagai pengganti susu sapi, terutama bagi mereka yang alergi terhadap susu sapi, penderita *lactose intolerance*, atau bagi mereka yang tidak menyukai susu sapi, karena alasan lain (Masyhura, Nusa, & Prasetya, 2018).

Susu kedelai belum dikenal secara luas seperti halnya susu sapi. Hal ini terjadi karena adanya segmentasi pasar, yaitu jumlah konsumen yang terbatas. Rendahnya animo masyarakat terhadap konsumsi susu kedelai, antara lain disebabkan adanya bau langu pada susu kedelai. Bau langu ini disebabkan karena adanya bau khas dari kedelai itu sendiri, selain itu juga adanya kerja enzim lipoksigenase yang terdapat pada biji kedelai terutama waktu pengolahan susu kedelai (Mudjajanto & Kusuma, 2005). Hal ini tentunya sangat disayangkan, karena susu kedelai memiliki nilai protein tinggi dengan keistimewaan tersendiri dibandingkan dengan susu sapi. Salah satu upaya untuk memperbaiki citarasa susu kedelai yaitu di kombinasi dengan sari kacang hijau.

Minuman sari nabati adalah minuman yang berasal dari biji-bijian baik serealma maupun kacang-kacangan, dan salah satu sari nabati yang banyak ditemui di pasaran adalah susu kedelai. Selain kedelai, masih banyak kacang-kacangan yang berpotensi menjadi sari nabati, misalnya kacang hijau. Kacang hijau memiliki kadar karbohidrat tinggi sehingga menghasilkan Sari kacang hijau dengan viskositas tinggi.

Kacang hijau merupakan tanaman jenis *Leguminoceae* yang tahan akan kekeringan, sehingga mempunyai potensi besar untuk dikembangkan. Kacang hijau merupakan salah satu komoditas kacang-kacangan yang banyak dimakan rakyat Indonesia. Menurut Andri Andristian dkk (2014), kacang hijau memiliki kandungan nutrisi dalam 100 % adalah protein 25,29 %, lemak 1,64 %, karbohidrat 58,68 %, air 11,46%, dan abu 2,91%.

Penambahan sari kacang hijau pada susu kedelai dapat meningkatkan cita rasa produk. Selain itu, penambahan sari kacang hijau ini dapat mengurangi rasa langu pada susu kedelai.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau adalah :

1. Bagaimana memproduksi sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha untuk sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau?
3. Bagaimana pemasaran sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau yang efektif?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui produksi sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau yang dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui proses pemasaran produk sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau yang efisien
3. Menganalisis kelayakan usaha sari kedelai dengan penambahan sari kacang hijau.