

Mahasiswa UGM Meneliti Manfaat Susu Kedelai Terfermentasi

Sunday, 13 Agustus 2017 WIB, Oleh: Satria



Susu kedelai merupakan salah satu produk minuman yang kurang diminati oleh masyarakat. Banyak masyarakat yang beranggapan bahwa susu kedelai memiliki rasa dan bau yang langu sehingga mereka lebih memilih untuk mengonsumsi susu sapi.

Padahal, susu kedelai memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan susu sapi, yaitu tidak mengandung kolesterol, tidak menyebabkan alergi, cocok bagi penderita intoleransi laktosa, dan mengandung isoflavon.

Isoflavon merupakan salah satu antioksidan yang dapat mencegah atau menurunkan risiko penyakit metabolik, seperti hipertensi dan hiperkolesterol.

“Tingginya tekanan darah dan kadar kolesterol dalam darah dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti penyakit jantung dan stroke.” jelas mahasiswa UGM yang meneliti susu kedelai terfermentasi, Imroatus Sholikha, Minggu (13/).

Kondisi ini mendorong mahasiswa UGM berinovasi dan meneliti potensi susu kedelai terfermentasi bakteri *Lactobacillus plantarum* Dad-13 dalam menurunkan tekanan darah tinggi dan kadar kolesterol darah yang tinggi. Mereka adalah Imroatus Sholikha, Rizka Hesti Anggraini, Farah Nadia Karima, Anggi Laksmi Dewi, dan Aprilia Ayu Sholihati Nafisah dengan dibimbing dr. Arta Farmawati dan dibantu Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu MS.

“Dengan difermentasikan, rasa dan bau langu yang terdapat pada susu kedelai pun berkurang. Penggunaan bakteri *Lactobacillus plantarum* Dad-13 diharapkan dapat meningkatkan kadar

isoflavonnya,"imbuhnya.

Hasilnya, susu kedelai terfermentasi *Lactobacillus plantarum* Dad-13 memberikan efek yang signifikan untuk menurunkan tekanan darah dan menunjukkan efek perubahan yang signifikan pada kadar kolesterol total.

Hasil penelitian ini berhasil lolos melaju pada PIMNAS 2017 di Makasar dan akan dipresentasikan pada *World Congress on Nutrition, Food Science & Public Health* di Tokyo, Jepang. (Humas UGM/Satria)

Berita Terkait

- [UGM Kembangkan Susu Kedelai Fermentasi untuk Balita Penderita Gizi Buruk](#)
- [UGM Terima Bantuan Dana Penelitian IRN 2010](#)
- [Mahasiswa UGM Ubah Ampas Susu Kedelai Menjadi Krim Anti Aging](#)
- [Beckham, Es Krim Bekatul Sarat Gizi Olahan Mahasiswa FTP](#)
- [Bekatul Potensial Menurunkan Kolesterol](#)