

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cream soup yaitu jenis sup kental yang biasanya dibuat dengan cara mengentalkan kaldu menggunakan bahan pengental seperti pati atau tepung. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Berliana, Sumarsih, dan Gusnadi (2021), sup krim dipecah menjadi sup yang memiliki konsistensi lebih kental dibandingkan dengan sup biasa, dan biasanya mengandung bahan-bahan seperti sayuran atau daging yang dihaluskan.

Penggunaan sup krim dalam konteks kuliner tidak hanya memberikan variasi dalam penyajian makanan tetapi juga berfungsi sebagai alternatif makanan sehat yang dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Penelitian ini akan menunjukkan bahwa sup krim tidak hanya disukai karena rasanya, tetapi juga karena kemampuannya menyajikan nutrisi dalam bentuk yang mudah diterima oleh kelompok rentan yang terkena kekurangan energi kronik (KEK) termasuk balita, ibu hamil, ibu menyusui dan lansia (lanjut usia).

Cream soup yang menjadi inovasi penelitian ini diperkaya dengan protein hewani dan nabati yaitu daun kelor, daging ayam, tofu, dan wortel yang digunakan dalam proses pembuatan cream soup “keyato”. Bahan yang digunakan kaya antioksidan dan tinggi protein sehingga dapat digunakan sebagai alternatif makanan tambahan dalam Upaya pencegahan KEK pada ibu hamil, ibu menyusui, balita dan lansia yang memiliki risiko lebih tinggi terdampak KEK (Berliana et al., 2021).

Variasi Sup krim/*cream soup* adalah jenis sup yang memiliki tekstur halus dan kental dengan bahan dasar berupa daun kelor, daging ayam, tofu dan wortel yang dikentalkan menggunakan roux (campuran tepung dan lemak seperti mentega). Ahli gizi dan kuliner mendefinisikan sup krim sebagai “sup yang menggunakan sayuran, daging, atau bahan utama lainnya yang dipadukan dengan bahan pengental seperti susu atau krim.” Penggunaan krim atau roux (pengental) dalam sup krim tidak hanya menyediakan sumber lemak dan kalori, tetapi juga menyediakan vitamin,

mineral, dan cairan yang dapat membantu hidrasi dan memberikan rasa kenyang.

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tanaman serbaguna, hampir seluruh bagian dari tanaman kelor dapat dijadikan bahan antibakteri. Bagian dari tanaman kelor yang telah terbukti sebagai bahan antibakteri meliputi daun, biji, minyak, bunga, akar, dan kulit batang tanaman kelor (Bukar et al., 2010). Daun kelor ini juga disarankan sebagai suplemen yang kaya nutrisi untuk ibu hamil dan menyusui. Kandungan dalam 100 g daun kelor segar mengandung Fe sebanyak 20,49 mg. Selain itu, penelitian (Syahrial et al) menunjukkan daun kelor juga memiliki kandungan kalsium phosphor dan magnesium yang tinggi yang sangat dibutuhkan ibu hamil.

Daging ayam merupakan daging yang populer di seluruh dunia. Daging yang didapatkan dari ayam ternak yaitu unggas yang banyak ditenak di dunia. Daging ayam memiliki komposisi kandungan gizi yang baik, antara lain kalori 114 kkal, protein 23,20 %, lemak 1,65 %, mineral 0,98 %, dan kadar air 74,86 %, (Gultom et al., 2023).

Tofu adalah varian produk olahan kedelai yang berasal dari Cina, tepatnya dari bagian barat Kota Han dan telah dikonsumsi selama ribuan tahun lalu di Cina. Tofu adalah produk pangan kaya protein serta asam amino, vitamin A, C, D, E, K, serta vitamin B seperti riboflavin, thiamin, niasin, asam pantotenat, biotin, vitamin B-6, vitamin B-12 and folat. Tofu juga kaya akan mineral, seperti kalsium, magnesium, zat besi, potassium, mangan, zinc, dan tembaga. Pada tiap 122 g tofu terkandung 177 kalori, 5.36 g carbohydrate, 12.19 lemak, 15.57 g protein, 421 mg kalsium, 282 mg fosfor, 178 mg potassium, 65 mg magnesium, 3.35 mg zat besi, 2 mg zinc, and 27 microgram (mcg) folat, juga terkandung dalam jumlah kecil niasin, riboflavin, thiamin, vitamin B-6, choline, mangan, dan selenium (Sudarta, 2022).

Wortel (*Daucus carota L*) adalah sayuran akar yang dikenal karena warna oranye terangnya, meskipun ada juga yang berwarna ungu, kuning, merah, dan putih. Kaya akan vitamin dan mineral, terutama beta-karoten (pendahulu vitamin A), wortel sangat baik untuk kesehatan mata, kulit, dan

mendukung kekebalan tubuh. Wortel (*Daucus carota L*) salah satu jenis sayuran yang disukai masyarakat, karena kandungan zat gizinya cukup tinggi, mengandung karoten, vitamin A, vitamin B, vitamin C dan mineral. Wortel memiliki kandungan serat tinggi, yaitu 4 g per 100 g bahan (Rusilanti dan Kusharto, 2007).

Cream soup dengan variasi daun kelor, daging ayam, tofu, dan wortel diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi yang terkandung di dalamnya sehingga tepat digunakan untuk dibuat sebagai makanan tambahan terhadap ibu hamil kekurangan energi kronik (KEK). Dengan informasi di atas, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul

“ Pengaruh Variasi Penambahan Daun Kelor Pada *Cream Soup* Kelor, Ayam, Tofu, Wortel (Keyato) Terhadap Daya Terima Dalam Rangka Upaya Pencegahan Kekurangan Energi Kronik (KEK)”. Berdasarkan uji pendahuluan *cream soup* dengan variasi daun kelor, daging ayam, tofu, dan wortel menggunakan komposisi sebagai berikut:

1. Perlakuan A: daun kelor 30 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
2. Perlakuan B: daun kelor 40 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
3. Perlakuan C: daun kelor 50 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
4. Perlakuan D: daun kelor 60 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
5. Perlakuan E: daun kelor 70 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr

Setelah dilakukan uji pendahuluan, maka didapatkan yang lebih di terima perlakuannya adalah:

1. Perlakuan A: daun kelor 40 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr
2. Perlakuan B: daun kelor 50 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr

3. Perlakuan C: daun kelor 60 gr, daging ayam 170 gr, tofu 120 gr, wortel 75 gr

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh variasi penambahan daun kelor pada *cream soup* kelor, ayam, tofu, wortel (keyato) terhadap daya terima dalam rangka upaya pencegahan kekurangan energi kronik (KEK).

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitiannya adalah untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan daun kelor pada *cream soup* kelor, ayam, tofu, wortel (keyato) terhadap daya terima dalam rangka upaya pencegahan kekurangan energi kronik (KEK).

2. Tujuan Khusus

1. Menilai daya terima variasi *cream soup* keyato berdasarkan warna
2. Menilai daya terima variasi *cream soup* keyato berdasarkan tekstur
3. Menilai daya terima variasi *cream soup* keyato berdasarkan aroma
4. Menilai daya terima variasi *cream soup* keyato berdasarkan rasa
5. Menganalisis pengaruh variasi penambahan daun kelor pada *cream soup* kelor, ayam, tofu, wortel (keyato) terhadap daya terima dalam rangka upaya pencegahan kekurangan energi kronik (kek)

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini akan meningkatkan pemahaman penulis tentang pengembangan produk pangan, khususnya dalam membuat variasi makanan fungsional seperti sup krim keyato yang kaya nutrisi untuk pencegahan KEK. Penulis juga akan memperoleh keterampilan dalam mengolah data organoleptik dan menganalisis penerimaan makanan.

2. Bagi Instusi

Hasil penelitian yang diharapkan menjadi bahan referensi yang akan melanjutkan lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul penelitian di atas.

3. Bagi Masyarakat

- a. Menambah pengetahuan tentang uji organolpetik pada *cream soup* keyato
- b. Memberikan informasi tentang cara variasi produk hasil olahan *cream soup* keyato