

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kekurangan Energi Kronik (KEK)

Kekurangan Kekurangan Energi Kronik (KEK) yaitu kondisi kurang gizi yang berkepanjangan akibat asupan energi tidak mencukupi kebutuhan tubuh dalam jangka waktu yang lama. KEK sering terjadi pada kelompok rentan seperti ibu hamil, ibu menyusui, dan wanita usia reproduksi yang memerlukan asupan gizi lebih tinggi untuk mendukung kesehatannya dan perkembangan janin pada masa kehamilan (Arisman, 2010). Kondisi KEK dapat menyebabkan penurunan produktivitas, gangguan perkembangan anak, serta risiko kesehatan jangka panjang lainnya. Pencegahan KEK dapat dilakukan dengan meningkatkan asupan energi dan protein yang mudah diakses dan dikonsumsi secara teratur (Hardinsyah & Supariasa, 2012).

Untuk mencegah Kekurangan Energi Kronik (KEK), kebutuhan protein harus dipenuhi sesuai dengan rekomendasi gizi per individu, yang bervariasi berdasarkan usia, jenis kelamin, berat badan, dan kondisi khusus seperti kehamilan atau menyusui.

Protein yang dapat diperoleh dari sumber hewani seperti daging, ayam, ikan, telur, serta sumber nabati seperti tahu, tempe. Memenuhi anjuran protein harian ini sangat penting untuk mencegah KEK, terutama bagi wanita usia subur dan ibu hamil atau menyusui yang memiliki risiko lebih tinggi.

B. *Cream Soup*

1. Pengertian *Cream Soup*

Cream soup adalah sup kental yang dikentalkan dengan menambahkan thickening agent ke (pengental makanan) dalam kaldu (Berliana, Sumarsih, & Gusnadi, 2021), atau dikentalkan dari bahan utama sayuran dan buah, serta diperkaya dengan bahan protein hewani. *Cream soup* dikenal dari negara eropa dan berkembang juga Indonesia.

Menurut Astawan (2009), *cream soup* memiliki daya tarik organoleptik yang tinggi karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang gurih. Dengan kombinasi bahan-bahan bernutrisi, sup krim dapat menjadi pilihan hidangan sehat yang kaya gizi. *Cream soup* berbahan dasar sayuran dan protein hewani atau nabati juga dapat menjadi makanan fungsional yang mendukung pencegahan kekurangan nutrisi, termasuk KEK, jika dibuat dengan bahan-bahan yang kaya akan energi dan protein (Astuti, 2022).

(Rusdiana et al., 2021) melakukan penelitian tentang pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa Oleifera*) dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik sup krim instan. Penelitian tersebut menggunakan metode eksperimen dengan desain faktorial 3x2 dengan melibatkan variasi penambahan daun kelor (3%, 5%, 7%) dengan lama pengeringan (14 jam, 16 jam). Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara penambahan daun kelor dan lama pengeringan yang secara signifikan memengaruhi sifat organoleptik, seperti warna, rasa, dan kekentalan. Produk terbaik ditemukan pada perlakuan dengan penambahan daun kelor 7% dan lama pengeringan 16 jam. Kandungan gizi dari produk terbaik meliputi energi 61,50 kal, protein 6,81%, lemak 3,01 g, vitamin A 91,33 mg, dan kadar air 91,88%.

Hidangan *cream soup* “keyato” yang menginovasi 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 Upaya pencegahan KEK pada ibu hamil, ibu menyusui, dan wanita usia subur yang memiliki risiko lebih tinggi.

Berdasarkan penelitian (Rusdiana et al., 2021) bahan *dasar cream soup* sebagai berikut:

- 500 ml kaldu ayam/sayuran (white stock)
- 200 ml susu cair atau cream

- 2 sdm mentega
- 2 sdm tepung terigu
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 buah bawang bombay, cincang halus
- Garam dan lada putih secukupnya
- Pala bubuk (opsional) secukupnya
- Peterseli cincang untuk garnish

2. Prosedur Pembuatan *cream soup*

A. Persiapan Bahan

- Cuci bersih daun kelor, daging ayam, wortel, dan tofu.
- Daging ayam di rebus kemudian di suwir-suwir
- Kupas wortel, lalu potong berbentuk dadu.
- Potong tofu berbentuk dadu
- Timbang bahan sesuai dengan gram pada masing-masing perlakuan.

B. Penghalusan Daun Kelor

- Rebus daun kelor dalam panci
- Kemudian blender daun kelor sampai halus dengan air kaldu yang sudah di dapatkan dari perebusan ayam.

C. Membuat Base Cream

- Panaskan margarin di dalam panci.
- Lalu tumis bawang putih hingga harum.
- Kemudian tambahkan tepung terigu, aduk cepat sampai tercampur.
- Masukkan susu full cream secara perlahan-lahan sambil terus diaduk hingga adonan mengental.

D. Menggabungkan Semua Bahan

- Tambahkan daun kelor yang sudah halus wortel, daging ayam, dan tofu ke dalam base cream.
- Masak dengan api kecil sambil diaduk sampai semua bahan tercampur rata.

E. Bumbu

- Kemudian tambahkan garam dan merica.
- Aduk hingga tercampur rata kesemua bahan.

F. Penyajian

- Tuangkan sup krim ke dalam mangkuk.
- Sajikan hangat.

3. Syarat Mutu *Cream Soup*

Tabel 1. Syarat mutu sup krim menurut (SNI 01-4967-1999)

no	Jenis uji	satuan	persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	tekstur	-	Berbentuk larutan kental setelah diseduh atau dimasak dengan air mendidih
2	protein	%	Min 10
3	Lemak	%	Min 5
4	Air	%	Maks 8,0
5	Bahan tambahan makanan		
5.1	pengawet	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
5.2	Penyedap rasa	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
6	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 1,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 10,0
6.3	Seng (Zn)		Maks 40,0
6.4	Raksa (Hg)		Maks 0,05
7	Arsen (As)	mg/kg	Maks 0,5
8	Cemaran mikroba		
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks 1×10^5
8.2	Coliform	APM/g	Maks 10
8.3	E. coli	Koloni/g	Negatif
8.4	Salmonella	Koloni/25g	Negatif
8.5	Kapang/khamir	Koloni/g	Maks 1×10^3

C. Daun Kelor (*Moringa oleifera*)

1. Pengertian Daun Kelor

Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dikenal luas sebagai The Miracle Tree karena memiliki nilai gizi yang luar biasa serta sifat obat yang lebih baik dibandingkan dengan Sebagian besar tanaman lainnya.

Tanaman kelor dapat tumbuh baik di lingkungan tropis seperti Indonesia. Kelor bisa berkembang di area mulai dari permukaan laut hingga ketinggian 700 meter. Sebagai salah satu jenis tanaman perdu, kelor dapat mencapai tinggi antara 7 hingga 11 meter, memiliki ketahanan terhadap musim kering dan mampu bertahan dari kekeringan selama enam bulan, serta dapat diperbanyak dengan mudah tanpa perlu perawatan yang rumit. Di Indonesia, berbagai nama lokal untuk tanaman kelor dapat ditemukan di beberapa daerah termasuk kelor (Jawa, Sunda, Bali, Lampung), marongghih (Madura), moltong (Flores), kelo (Bugis), ongge (Bima), murong atau barunggai (Sumatera) dan hau fo (Timor) (Sukmawati et al., 2023).

Kelor dikenal memiliki lebih dari 90 jenis nutrisi berupa vitamin esensial, mineral, asam amino, serta sifat-sifat antipenuaan, dan peradangan. Kelor memiliki 539 senyawa yang telah diakui dalam pengobatan tradisional Afrika dan India dan telah dimanfaatkan untuk mencegah lebih dari 300 penyakit. Berbagai bagian dari tanaman kelor berfungsi sebagai pelancar jantung dan sirkulasi darah, memiliki sifat antitumor, antipiretik, antiepilepsi, antiinflamasi, antiulcer, diuretik, antihipertensi, menurunkan kadar kolesterol, sebagai antioksidan, antidiabetik, antibakteri dan antijamur (Marhaeni, 2021).



Gambar 1. Daun Kelor (*Moringa oleifera*)

2. Manfaat Daun Kelor

Daun Kelor bermanfaat untuk mencegah Kekurangan Energi Kronis (KEK) karena mengandung protein, serta zat besi untuk mencegah anemia, vitamin A, C, E yang mendukung daya tahan tubuh, serta kalsium yang memperkuat tulang. Kandungan antioksidan dan energinya membantu meningkatkan metabolisme dan mencegah terjadinya KEK.

Daun kelor mempunyai manfaat yang besar, dan mudah didapatkan. Dalam 100 g daun kelor kering memiliki kandungan protein sebanyak 27,1g, lemak 2,3g, vitamin A 18,9mg, thiamin 2,64 mg, Riboflavin 20,05 mg, Vitamin C 17,3 mg, kalsium 2,003 mg, kalori 205 kal, karbohidrat 38,2 g, Zat Besi 28,2g, Zinc 3,29 mg (Hartati & Sunarsih, 2021).

3. Kandungan zat gizi daun kelor

Tabel 2. kandungan zat gizi daun kelor per 100 gram BDD (berat dapat dimakan)

no	Zat gizi	satuan	Jumlah kandungan zat gizi
1	Kalori	kcal	92
2	Protein	g	5,1
3	Lemak	g	1,6
4	Karbohidrat	g	14,3
5	Kalsium	mg	1077
6	Zat besi	mg	6,0
7	Seng	mg	0,6

Sumber: TKPI (2017)

Menurut Integrated Taxonomic Information System (2017),
klasifikasi tanaman kelor sebagai berikut:

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Subdivisi : Angiospermae

Klas : Dicotyledoneae

Ordo : Brassicales

Familia : Moringaceae

Genus : Moringa

Spesies : Moringa oleifera Lamk

4. Olahan Daun Kelor

Daun kelor, salah satu pangan lokal yang kaya nutrisi, dan dapat diolah menjadi berbagai produk kuliner sehat dan menarik. Salah satu makanan yang populer adalah *sup krim* daun kelor, yang dibuat dengan mencampurkan daun kelor yang dihaluskan bersama bahan lain seperti ayam, tahu, atau wortel, menghasilkan sup bertekstur lembut dengan rasa gurih alami. Selain itu, daun kelor dapat digunakan dalam nasi goreng untuk menambah warna hijau dan nutrisi pada hidangan sederhana ini. Olahan lainnya adalah mie hijau daun kelor, di mana pasta daun kelor dicampurkan ke dalam adonan mie, memberikan warna alami dan kandungan vitamin tambahan.

D. Daging Ayam

1. Pengertian Daging Ayam

Ayam merupakan jenis unggas yang mengandung protein, dan merupakan makanan favorit semua orang. Daging Ayam mengandung protein, karbohidrat, dan lemak. Seorang ahli asal Amerika yaitu Chris Mohr, mengungkapkan bahwa daging ayam mengandung nutrisi, khususnya protein yang cukup melimpah. Setiap 100 gram daging ayam, terdapat kira-kira 18 gram protein. Selain menjadi sumber protein, daging ayam juga memiliki banyak nutrisi penting lainnya (Verawati & Nurcahyo, 2023).

Daging ayam kaya akan protein yang tinggi yang penting untuk pembentukan otot serta jaringan pada tubuh. Bagian seperti dada ayam cenderung rendah lemak, sedangkan bagian seperti paha memiliki kandungan lemak lebih tinggi (Gultom et al., 2023).

Daging ayam, terutama bagian tanpa kulit, mengandung vitamin B6 dan B12 yang mendukung metabolisme energi dan fungsi sistem saraf. Dan kaya akan fosfor, selenium, dan zinc dapat mencegah terjadinya anemia (Putri et al., 2022).



Gambar 2. Daging ayam

2. Manfaat Daging Ayam

Daging ayam bermanfaat untuk pencegahan Kekurangan Energi Kronis (KEK) karena kaya akan protein hewani yang untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, mendukung fungsi otot dan metabolisme. Daging ayam juga mengandung vitamin B6, niasin, serta zinc yang membantu meningkatkan sistem imun dan metabolisme tubuh. Kandungan zat besi dalam daging ayam juga penting untuk mencegah anemia, yang sering terkait dengan KEK, serta memberikan energi yang dibutuhkan untuk aktivitas sehari-hari.

Dengan demikian *cream soup* yang diperkaya dengan daging ayam dan bahan lainnya akan membuat tubuh mendapatkan berbagai nutrisi penting yang dapat mendukung energi, meningkatkan daya tahan tubuh, dan berupaya untuk mencegah terjadinya KEK.

3. Kandungan zat gizi daging ayam

Tabel 3. kandungan zat gizi daging ayam per 100 gram BDD (berat dapat dimakan)

no	Zat gizi	satuan	Jumlah kandungan zat gizi
1	Kalori	kcal	298
2	Protein	g	18,2
3	Lemak	g	25,0
4	Karbohidrat	g	0,0
5	Kalsium	mg	14
6	Zat besi	mg	1,5
7	Seng	mg	0,6

Sumber: TKPI (2017)

Klasifikasi daging ayam

Klasifikasi ayam menurut Rose (2001) adalah:

Kingdom: Animalia

Subkingdom: Metazoa,

Phylum: Chordata

Subphylum: Vertebrata

Divisi: Carinathae

Kelas: Aves

Ordo: Galliformes

Family: Phasianidae

Genus: Gallus

Spesies: Gallus gallus domestica sp

4. Olahan daging ayam

Daging ayam, sebagai sumber protein hewani yang kaya akan nutrisi, diolah menjadi berbagai jenis hidangan yang lezat dan bernutrisi. Salah satu masakan populer adalah ayam goreng tepung, di mana potongan ayam dilapisi adonan tepung berbumbu sebelum digoreng hingga renyah dan keemasan. Selain itu, ayam juga sering diolah menjadi sup ayam bening, dengan tambahan wortel, kentang, dan daun seledri untuk menciptakan hidangan hangat yang cocok dinikmati kapan saja.

E. Tofu

1. Pengertian Tofu

Tofu, atau dikenal sebagai tahu dalam bahasa Indonesia, adalah produk makanan yang terbuat dari kacang kedelai. Proses pembuatannya mirip dengan pembuatan keju, di mana susu kedelai yang telah diekstrak dari kacang kedelai direndam, digiling, lalu dipadatkan menggunakan bahan pengental, biasanya berupa koagulan seperti kalsium sulfat atau magnesium.

Tofu sangat populer sebagai sumber protein nabati yang kaya akan nutrisi, seperti asam amino esensial, kalsium, zat besi, serta isoflavon (komponen yang memiliki efek serupa dengan hormon estrogen). Tofu sering digunakan dalam berbagai masakan, baik yang digoreng, direbus, dipanggang, atau dimasak dalam sup dan tumisan, serta menjadi bahan utama dalam banyak makanan vegetarian dan vegan.

Tofu dan tahu memiliki perbedaan, komposisi air di dalam tahu sangatlah sedikit, sebab dalam proses pembuatannya, terjadi proses pemerasan sehingga komposisi air di dalam tahu berkurang. Tofu memiliki komposisi air yang cukup banyak atau melimpah. Tofu tidak seperti tahu biasa, tidak memerlukan pengepresan selama proses pembuatan tahu.



Gambar 3. Tofu

2. Manfaat Tofu

Tofu membantu mencegah Kekurangan Energi Kronis (KEK) dengan menyediakan protein nabati untuk memperbaiki jaringan tubuh, vitamin dan mineral seperti kalsium dan zat besi untuk mendukung fungsi tubuh, serta lemak sehat yang memberikan kalori yang dibutuhkan. Tahu juga mengandung isoflavon yang memperkuat daya tahan tubuh, penting untuk mencegah KEK.

Nutrisi seperti seng, selenium, dan tembaga dalam tahu meningkatkan kekebalan tubuh dan melawan stres oksidatif, mengurangi peradangan dan risiko penyakit kronis (Yunita & Sumiwi, 2018).

3. Kandungan gizi tofu

Tabel 4. kandungan zat gizi tofu per 100 gram BDD (berat dapat dimakan)

no	Zat gizi	satuan	Jumlah kandungan zat gizi
1	Kalori	kcal	328
2	Protein	g	12,6
3	Lemak	g	19,9
4	Karbohidrat	g	24,6
5	Kalsium	mg	492
6	Zat besi	mg	4,9

Sumber: TKPI (2017)

4. Olahan Tofu

Tofu adalah bahan pangan kaya protein nabati yang sangat serbaguna dalam berbagai makanan. Salah satu olahan yang populer adalah tahu goreng, di mana tahu dipotong dadu, dibumbui dengan garam atau rempah, lalu digoreng hingga renyah di luar dan lembut di dalam.

F. Wortel (*Daucus carota L*)

1. Pengertian Wortel (*Daucus carota L*)

Wortel adalah salah satu jenis sayuran akar yang kaya nutrisi dan sering digunakan dalam berbagai masakan. Wortel dikenal karena kandungan beta-karoten yang tinggi, yang kemudian diubah menjadi vitamin A dalam tubuh (Pamungkas et al., 2021).

Dari hasil penelitian diketahui bahwa tanaman wortel memiliki kandungan senyawa aktif, yaitu: protein, karbohidrat, lemak, serat, gula alamiah, pektin, glutatin, asparagin, geraniol, flavonoida, pinena, limonena dan beta karoten. Karoten memberikan karakteristik warna jingga pada wortel (Sarwini et al., 2021).



gambar 4. wortel (*Daucus carota L*)

2. Manfaat Wortel (*Daucus carota L*)

Wortel merupakan sayuran yang multi khasiat bagi pelayanan kesehatan masyarakat luas. Di Indonesia wortel dapat dianjurkan sebagai bahan pangan potensial untuk mengentaskan masalah penyakit kurang vitamin A karena kandungan karoten (pro vitamin A) pada wortel dapat

mencegah penyakit rabun senja (buta ayam) dan masalah kurang gizi. Beta karoten di dalam tubuh akan diubah menjadi vitamin A (Sarwini et al., 2021).

Wortel dapat membantu mencegah Kekurangan Energi Kronis (KEK) karena kandungan karbohidrat kompleks yang memberikan energi, beta-karoten yang mendukung metabolisme dan kesehatan mata, serta serat yang memperbaiki pencernaan dan penyerapan nutrisi. Selain itu, vitamin A, vitamin C, dan kalium pada wortel memperkuat sistem imun dan meningkatkan nafsu makan, yang penting bagi mereka yang mengalami KEK. Wortel dapat menjadi pilihan makanan sehat untuk memenuhi kebutuhan gizi dan mencegah KEK.

3. Kandungan zat gizi wortel (*Daucus carota L*)

Tabel 5. kandungan zat gizi wortel per 100 gram BDD (berat dapat dimakan)

no	Zat gizi	satuan	Jumlah kandungan zat gizi
1	Kalori	kcal	36
2	Protein	g	1,0
3	Lemak	g	0,6
4	Karbohidrat	g	7,9
5	Kalsium	mg	45
6	Zat besi	mg	1,0
7	Seng	mg	0,6

Sumber: TKPI (2017)

Klasifikasi wortel

wortel diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom : Plantae (tumbuh-tumbuhan)

Divisi : Spermatophyta (tumbuhan berbiji)

Sub-Divisi : Angiospermae

Klas : Dicotyledonae

Ordo : Umbelliferales

Famili : Umbelliferae (Apiaceae)

Genus : Daucus

Spesies : Daucus carota L.

4. Olahan wortel

Wortel, sebagai sumber beta-karoten dan serat yang kaya nutrisi, dapat diolah menjadi berbagai hidangan yang lezat dan bergizi. Salah satu masakan sederhana adalah wortel tumis, di mana wortel dipotong tipis memanjang dan ditumis bersama bawang putih, bawang merah, dan sedikit mentega, menghasilkan hidangan pendamping yang sehat.

G. Panelis

Panelis merupakan orang yang menguji tingkat kesukaan terhadap uji organoleptik *cream soup* dengan menggunakan metode penilaian dari angka 1-5 (tidak suka hingga amat suka) bertujuan untuk melihat *cream soup* yang paling disukai. Panel terbagi menjadi 6 yang biasa digunakan (Kurniawati, 2023)

1. Panelis perorangan

Individu yang memiliki keahlian luar biasa dengan Tingkat sensitivitas sangat tajam akibat bakat yang sangat menonjol.

2. Panelis terbatas

Yang terdiri dari 3 sampai 5 orang yang memiliki sensitivitas yang tinggi sehingga bias lebih dapat di hindari. Hasil yang didapat berdasarkan diskusi anggotanya.

3. Panelis terlatih

Yang terdiri dari 15-25 yang memiliki kepekaan cukup baik. Keputusan dapat diambil setelah data dianalisis secara bersama. Pada penelitian ini menggunakan panelis agak terlatih yang terdiri dari

15-25 orang yang sebelumnya sudah pernah melakukan uji organoleptik.

4. Panelis agak terlatih

Yang terdiri dari 15-25 orang yang sudah mengetahui sifat-sifat tertentu panel agak terlatih dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu.

5. Panelis tidak terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan sekelompok orang berkemampuan rata rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkonsumsi 15 reaksi dari penelitian organoleptic yang diujikan jumlah anggota panel tidak terlatih berkisar antara 25-100 orang.

6. Panelis konsumen

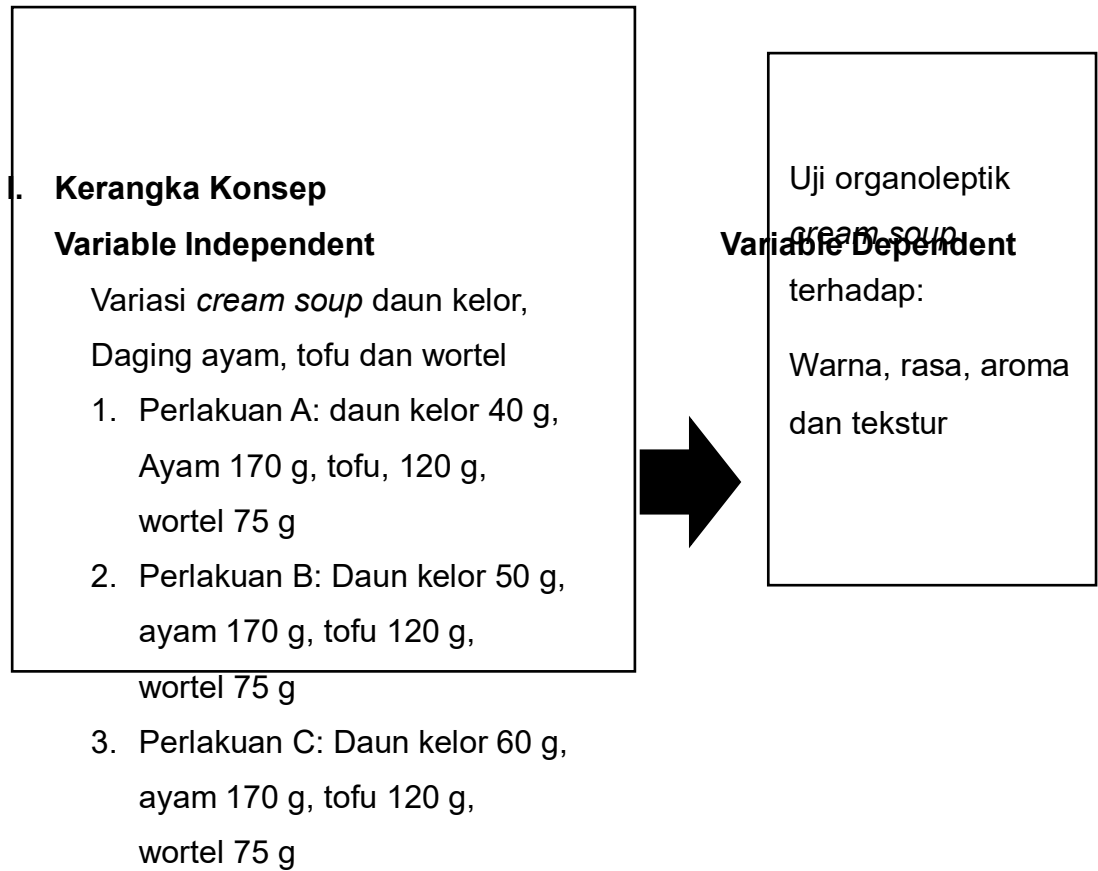
Yang terdiri dari 30-100 orang yang tergantung pada target pemasaran. Bersifat sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

H. Uji Organoleptik

1. Pengertian Uji Organoleptik

Uji organoleptik yaitu cara mengukur, menilai mutu dengan menggunakan kepekaan alat indera manusia, yaitu mata, hidung, mulut, dan ujung jari tangan. Uji organoleptik disebut sebagai pengukuran subjektif karena diuji pada respon subjektif manusia sebagai alat ukur (Handayani & Rosidah, 2017)

Uji organoleptik memiliki beberapa cara, salah satunya adalah uji hedonik atau uji kesukaan, dalam uji ini panelis diminta memberikan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaan, sekaligus tingkatannya. Tingkat kesukaan itu disebut skala hedonik, misalnya amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan amat tidak suka.



Keterangan:

Variabel bebas:

Variable terikat:

Gambar 5. Kerangka Konsep

J. Definisi Operasional

Tabel 6. Definisi Operasional

variabel	Definisi Operasional	Skala pengukuran
<i>Cream soup</i>	Variasi makanan berupa <i>cream soup</i> adalah makanan berbentuk kental yang terdiri dari: 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.	Ordinal
warna	Penilaian terhadap penampilan visual <i>cream soup</i> KEYATO yang mencakup tingkat kecerahan, keseragaman, dan kesesuaian warna dengan bahan yang digunakan.	Ordinal
rasa	Penilaian terhadap cita rasa <i>cream soup</i> KEYATO, termasuk keseimbangan rasa asin, gurih, dan khas dari bahan utama (kelor, ayam, tofu, wortel).	Ordinal

variabel	Definisi Operasional	Skala pengukuran
aroma	Penilaian terhadap bau atau wangi <i>cream soup</i> KEYATO, termasuk aroma khas daun kelor, ayam, dan bahan lainnya.	Ordinal
tekstur	Penilaian terhadap sensasi fisik <i>cream soup</i> KEYATO saat dikonsumsi, mencakup kelembutan, kekentalan, dan keseragaman konsistensi.	ordinal
Daya terima	Metode pengujian untuk menilai karakteristik daya terima <i>cream soup</i> "KEYATO", seperti rasa, aroma, tekstur, dan warna berdasarkan persepsi indra manusia. Dengan penilaian uji organoleptik: Amat sangat suka: 5 Sangat suka: 4 Suka: 3 Kurang suka: 2 Tidak suka: 1	ordinal

K. Hipotesis

- H₀ : Tidak ada pengaruh daya terima terhadap variasi penambahan daun kelor pada *cream soup* kelor, ayam, tofu, dan wortel dalam upaya pencegahan kekurangan energi kronik (KEK)
- H_a : Ada pengaruh daya terima terhadap variasi penambahan daun kelor pada *cream soup* kelor, ayam, tofu, dan wortel dalam upaya pencegahan kekurangan energi kronik (KEK)