

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Usia lanjut merupakan suatu proses penuaan dan suatu fenomena alami yang merupakan keadaan wajar dan bersifat universal. Kesehatan lansia merupakan suatu elemen yang sangat penting bagi status gizi pada lanjut usia (Education & Advice, 2018). Menurut Undang-undang Nomor 13 tahun 1998 tentang Kesejahteraan Lansia, yang dimaksud dengan Lansia adalah penduduk yang telah mencapai usia 60 tahun ke atas yang juga mempunyai hak yang sama untuk mendapatkan pelayanan kesehatan. Kelompok ini merupakan penduduk yang tergolong rentan terhadap berbagai penyakit, yang sering dianggap menjadi beban bagi kelompok penduduk lainnya (Budiono & Rivai, 2021).

Masalah kesehatan yang sering terjadi pada lansia adalah menurunnya fungsi tubuh, menurunnya kemampuan kognitif maupun status mental, menurunnya fungsi tubuh pada lansia terjadi hampir di semua sistem tubuh, seperti sistem saraf, pernapasan, endokrin, kardiovaskular, gastrointestinal dan musculoskeletal. Selain itu ada faktor-faktor yang akan mempengaruhi pemenuhan kebutuhan gizi pada lansia, yaitu usia, jenis kelamin, perawatan mulut yang tidak adekuat, gangguan fungsional, efek konsumsi obat-obatan secara rutin, gaya hidup, faktor psikososial, faktor social ekonomi budaya, dan faktor lingkungan (Ajul et al., 2021).

Lansia di Indonesia banyak yang mengalami gangguan pemenuhan gizi yang mengalami gizi kurang. Adapun masalah gizi kurang pada lansia antara lain disebabkan oleh penurunan nafsu makan yang di picu oleh keadaan alamiah serta kondisi kesehatan tertentu yang mana bagi masing-masing individu berbeda-beda dan dapat mengakibatkan para lansia menjadi kekurangan gizi, yang berdampak pada penurunan berat badan, serta akan meningkatkan resiko timbulnya berbagai penyakit.

Faktor penyebab penurunan nafsu makan pada lansia disebabkan oleh kesulitan mengunyah, penurunan air liur, kesulitan menelan (disfagia), masalah pada sistem pencernaan, pengaruh mengkonsumsi obat-obatan secara rutin dan gangguan kesehatan mental seperti kesepian dan depresi. Segala upaya pengasuhan gizi dilakukan untuk mengatasi masalah susah makan pada lansia dengan cara membantu pemenuhan asupan energi dan zat gizi lain tercukupi (Akbar & Eatall, 2020).

Adapun upaya pemenuhan kebutuhan gizi para lansia, dapat diberikan menu makanan yang menarik tetapi juga sehat dan bergizi, serta perlu mempertimbangkan kondisi kesehatan spesifik setiap individu lansia. Defisiensi zat gizi pada lansia belum diimbangi dengan pengembangan produk makanan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi lansia. Selain untuk memenuhi kebutuhan zat gizi, produk makanan lansia perlu memperhatikan kondisi fisiologis lansia seperti tanggalnya gigi dan penurunan fungsi indera. Salah satu produk yang dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan para lansia adalah sup krim.

Sup krim merupakan salah satu makanan yang cocok untuk lansia karena memiliki tekstur yang lembut dan dapat disimpan dalam waktu yang lama, sehingga bisa dijadikan sebagai makanan cadangan untuk lansia. Sup krim "Lakutime" yang diambil dari nama labu kuning, putih telur dan tempe cocok sebagai produk untuk lansia, karena sifatnya yang praktis dan bertekstur lembut sehingga dapat dikonsumsi dengan mudah oleh lansia. Dengan demikian, sup krim "Lakutime" menjadi opsi ideal sebagai makanan tambahan yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan preferensi lansia (Karya et al., 2022).

Produk sup krim dapat diukur melalui daya terima konsumen. Daya terima merupakan produk akhir dari makanan yang digunakan untuk menilai kepuasan konsumen. Daya terima makanan adalah penerimaan konsumen terhadap makanan yang disajikan dapat diterima dan habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan konsumen (Gusnadi et al., 2021).

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan Sup Krim Lakutime yaitu Putih telur adalah bagian dari telur yang terletak di antara cangkang dan kuning telur. Putih telur kaya akan protein dan rendah lemak. Dengan mengubah putih telur menjadi tepung, manfaat dan kegunaannya dalam industri makanan dapat ditingkatkan serta memungkinkan penggunaan yang lebih praktis dan efisien dalam berbagai proses pengolahan makanan (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022).

Tempe merupakan salah satu pangan fungsional yang berasal dari Indonesia dan dihasilkan melalui proses fermentasi kacang kedelai dengan kapang. Tempe memiliki nilai gizi yang tinggi, terutama protein, serat, dan vitamin seperti vitamin B12. Tepung tempe adalah hasil pengolahan tempe yang diubah menjadi bentuk tepung dengan tekstur halus. Sebagai bahan tambahan, tepung tempe tidak hanya meningkatkan komposisi zat gizi produk makanan sehari-hari tetapi juga memperkaya tekstur dan nilai nutrisi sup krim (Permatasari et al., 2022).

Dalam uji pendahuluan terdapat 3 perlakuan sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda yaitu:

- A. Perlakuan A yaitu Tepung Putih Telur 10 gr dan Tepung Tempe 25 gr
- B. Perlakuan B yaitu Tepung Putih Telur 15 gr dan Tepung Tempe 20 gr
- C. Perlakuan C yaitu Tepung Putih Telur 20 gr dan Tepung Tempe 15 gr

Berkaitan dengan latar belakang yang telah dipaparkan, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Daya Terima Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda”**.

2. Rumusan Masalah

Bagaimanakah daya terima sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda.

3. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai warna sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda
- b. Menilai tekstur sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda
- c. Menilai aroma sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda
- d. Menilai rasa sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda
- e. Menentukan warna, aroma, tekstur, rasa yang paling disukai pada sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda.

4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan persepsi peneliti tentang pengolahan sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda.

2. Manfaat Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian lebih lanjut tentang cara penganeekaragaman variasi makanan dari tepung putih telur dan tepung tempe.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi baru dalam pengolahan pangan khususnya sup krim lakutime dengan

variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda.

- b. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pangan lokal tentang sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda yang memiliki nilai gizi.