

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sup Krim

1. Pengertian Sup Krim



Gambar 1. Sup Krim

Sup krim merupakan salah satu makanan yang cocok untuk lansia karena memiliki beberapa keunggulan. Pertama, sup krim memiliki tekstur yang lembut, sehingga mudah dikonsumsi oleh lansia yang mungkin mengalami masalah pada gigi atau penurunan fungsi indera. Kedua, sup krim dapat disimpan dalam waktu yang lama, sehingga bisa dijadikan sebagai makanan cadangan untuk lansia. Sup krim merupakan pilihan yang baik sebagai makanan selingan untuk lansia karena tahan lama dan memenuhi kebutuhan gizi mereka (Aulia et al., 2020).

Hasil penelitian dari Aulia tahun 2020 di mana sup krim instan labu labu kuning diperkaya dengan tempe, yang memiliki mutu fisik dan kimia sesuai dengan persyaratan mutu serta mengandung karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin A, vitamin B12, dan vitamin B6 yang dibutuhkan oleh lansia. Selain itu, Sup krim instan ini juga telah memenuhi syarat mutu sup instan menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) yang mengharuskan kadar air sup krim instan berada di bawah 10%.

Dalam penelitian ini nama Sup Krim "LAKUTIME" merupakan singkatan dari tepung labu kuning, tepung putih telur dan tepung tempe yang sangat cocok sebagai makanan tambahan untuk lansia. Adapun keunggulan dari produk ini yaitu tahan lama, lebih praktis, cepat disajikan dan mudah dibawa kemana-mana, tekstur sup krim lakutime ini mudah

di konsumsi dan tidak mengganggu pencernaan karena mudah di serap para lansia yang mengalami nafsu makan mulai berkurang oleh sebab itu sup krim lakutime dapat disajikan dalam porsi kecil tapi sering dan terpenuhi kebutuhan gizinya sehingga dapat menanggulangi masalah gizi pada lansia. Keunggulan yang kedua yaitu, ditambahkan tepung putih telur untuk memenuhi kebutuhan protein pada lansia dimana kebutuhan protein lansia kisaran 1-1.2 gram/kg BB dan karena pada lansia perlu protein untuk imunitas dan para lansia sering mengalami penyakit kronis maupun akut.

Dengan demikian, sup krim merupakan pilihan yang tepat untuk lansia karena praktis dikonsumsi, bertekstur lembut, tahan lama, dan memenuhi kebutuhan gizi lansia. Sup krim sendiri merupakan produk makanan olahan berbahan dasar tepung nabati atau hewani dan dapat pula campuran dari keduanya, serta ditambahkan dengan bahan tambahan makanan lain atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Salah satu alternatif bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan sup krim adalah tepung labu kuning, tepung putih telur dan tepung tempe sehingga didapatkan sup krim yang memiliki nilai gizi yang lebih baik (Karya et al., 2022).

2. Syarat Mutu Sup Krim

Syarat mutu sup krim instan, kadar protein minimum sebesar 10,00%, kadar lemak minimum sebesar 5% dan kadar air maksimal 8,00% (SNI 01-4967-1999).

Tabel 1. Syarat Mutu Sup Krim

No.	Pengamatan	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan Bau/ Aroma Rasa Warna Tekstur	- - - -	Normal Normal Normal Berbentuk larutan cair setelah diseduh atau dimasak dengan air
2	Kadar Protein	%	10
3	Kadar Lemak	%	5
4	Kadar Air	%	8
5	Kadar Abu	%	-

Sumber : (SNI 01-4967-1999)

3. Standar Resep Sup Krim

Standar resep yang digunakan dalam penelitian Sup Krim sebagai rujukan adalah Berbahan Labu Kuning Diperkaya Tempe sebagai Alternatif Selingan Untuk Lansia (Aulia et al., 2020). Resep pembuatan sup krim yaitu :

a. Bahan Sup Krim

- 1) Labu kuning 150 gr
- 2) Tempe 100 gr
- 3) Wortel 50 gr
- 4) Bawang bombay $\frac{1}{2}$ buah
- 5) Kaldu ayam secukupnya
- 6) Minyak goreng 5 gr
- 7) Tepung beras 20 gr
- 8) Krim / Susu 20 gram

b. Alat

- 1) Mangkuk
- 2) Pisau
- 3) Talenan
- 4) Panci
- 5) Spatula kayu
- 6) Blender

- 7) Timbangan digital
- 8) Kompor

c. Proses Pembuatan Sup Krim

- 1) Mengupas dan memotong bahan seperti labu kuning
- 2) Setelah itu, pemasakan dan penghalusan labu kuning, tempe dan bahan lainnya
- 3) Bahan yang sudah halus kemudian dicampur dengan tepung beras
- 4) Selanjutnya dilakukan pengeringan menggunakan drum dryer
- 5) Lembaran sup krim hasil pengeringan kemudian dihancurkan menjadi bubuk
- 6) Dimasukkan dalam kemasan alumunium pouch 8 × 12 cm.

B. Tepung Labu Kuning

1. Tepung Labu Kuning



Gambar 2. Tepung Labu Kuning

Tepung labu kuning adalah tepung yang dibuat dari labu kuning yang telah diolah dan dikeringkan. Labu kuning adalah jenis labu yang memiliki kulit berwarna oranye dan daging buah yang tebal dan manis. Tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan dan minuman, serta dapat digunakan sebagai campuran dalam pembuatan tepung komposit untuk meningkatkan nilai gizi produk pangan (Indrianti et al., 2019).

Tepung labu kuning mengandung serat pangan, protein, mineral, dan karotenoid seperti beta-karoten, sehingga dapat meningkatkan nilai gizi produk pangan. Tepung labu kuning dapat membantu mencegah terjadinya proses ketengikan pada tepung komposit, sehingga dapat

meningkatkan kualitas produk. Tepung labu kuning mengandung beta-karoten yang dapat berfungsi sebagai antioksidan dalam tubuh. Oleh karena itu, penggunaan tepung labu kuning dalam industri makanan dapat memberikan manfaat nutrisi yang baik bagi lansia (Indrianti et al., 2019).

2. Manfaat Tepung Labu Kuning

Tepung labu kuning mampu meningkatkan kesehatan mata karena mengandung vitamin A yang tinggi, yang baik untuk kesehatan mata. Kekurangan vitamin A dapat menyebabkan masalah kesehatan mata pada lansia, seperti katarak dan degenerasi makula. Tepung labu kuning meningkatkan daya tahan tubuh karena mengandung senyawa antioksidan yang dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh lansia dan mencegah penyakit kronis. Tepung labu kuning mampu menjaga kesehatan pencernaan karena mengandung serat yang tinggi, sehingga dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan lansia dan mencegah sembelit. Tepung labu kuning mampu menjaga kesehatan tulang karena mengandung kalsium dan magnesium yang baik untuk kesehatan tulang lansia. Kekurangan kalsium dan magnesium dapat menyebabkan osteoporosis pada lansia (Cengristitama et al., 2022).

3. Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning

Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Labu Kuning per 100 gram

NO.	Zat Gizi	Kandungan
1	Protein (gr)	4,84
2	Lemak (gr)	0,76
3	Karbohidrat (gr)	65,11
4	Serat (gr)	5,03
5	Kadar air (gr)	18,02
6	Kadar abu (gr)	6,25

Sumber : (Martino et al., 2020)

4. Cara Pembuatan Tepung Labu Kuning

Langkah-langkah dalam pembuatan tepung labu kuning menurut (Alza et al., 2023) yaitu :

1. Labu kuning diiris tipis-tipis dan dimasukkan ke loyang
2. Kemudian dikeringkan dengan menggunakan cabinet dryer pada suhu 60°C selama 12 jam
3. Labu kuning yang kering dihaluskan dengan blender
4. kemudian diayak dengan menggunakan ayakan.

C. Tepung Putih Telur

1. Pengertian Telur

Telur adalah produk pangan yang dihasilkan oleh hewan unggas, seperti ayam. Telur terdiri dari beberapa komponen utama, yaitu kerabang telur, putih telur, dan kuning telur. Telur adalah sumber protein hewani yang hampir sempurna, mengandung zat gizi seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral. Putih telur adalah bagian dari telur yang berwarna putih dan berada disekitar kuning telur. Putih telur mengandung protein yang tinggi dan rendah kalori, sehingga sering dijadikan bahan makanan dalam program diet (Pudjiati et al., 2023). Namun, karena tingginya kandungan air, lemak, dan protein, telur memiliki umur simpan yang singkat. Untuk memperpanjang umur simpannya, telur dapat dikeringkan menjadi tepung telur. Tepung telur memiliki beberapa keunggulan, antara lain kemudahan penyimpanan, distribusi, dan perlindungan terhadap pertumbuhan mikroba. Selain itu, penggunaan tepung telur sebagai bahan tambahan dalam produk pangan juga lebih praktis daripada menggunakan telur segar. Tepung telur memiliki nilai gizi dan sifat fungsional yang dapat memberikan hasil maksimal dalam produk bahan baku maupun sebagai bahan tambahan makanan (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022).

2. Pengertian Tepung Putih Telur



Gambar 3. Tepung Putih Telur

Putih telur adalah bagian dari telur yang terletak diantara cangkang dan kuning telur. Putih telur kaya akan protein dan rendah lemak. Proporsi putih telur dalam satu telur bergantung pada jenis telur, seperti telur ayam kampung atau telur ayam ras. Putih telur memiliki sifat fungsional seperti kemampuan koagulasi (bahan kimia), kemampuan membentuk busa, dan kontrol kristalisasi pada produk konfeksioneri (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022).

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.

3. Manfaat Tepung Putih Telur

Manfaat tepung putih telur antara lain kemudahan penyimpanan, distribusi, perlindungan terhadap pertumbuhan mikroba, dan umur simpan yang lebih lama. Tepung putih telur juga memiliki sifat fungsional seperti koagulasi dan pembentukan gel, serta sifat berbusa dan pengemulsi. Sebagai bahan tambahan makanan, tepung putih telur dapat digunakan dalam berbagai produk makanan seperti saus dan puding. Selain itu, penggunaan tepung putih telur sebagai bahan produk makanan lebih mudah dibandingkan menggunakan telur segar (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022).

Tepung putih telur dapat digunakan sebagai alternatif pengganti telur dalam resep makanan bagi orang yang alergi atau tidak suka dengan telur (Puspitasari, 2006).

4. Kandungan Gizi Tepung Putih Telur

Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Tepung Putih Telur per 100 gram

No.	Zat Gizi	Kandungan
1	Kadar Protein (%)	62,04
2	Kadar Lemak (%)	7,17
3	Kadar Karbohidrat (%)	25,48
5	Kadar air (%)	4,32
6	Kadar abu (%)	1,00

Sumber : (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022)

5. Hasil Olahan Tepung Putih Telur

Hasil olahan tepung putih telur dapat dijadikan minuman instan (Hidayat, 2015), dan mie dingin kukus (Bai et al., 2022).

D. Tepung Tempe

1. Pengertian Tempe

Tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang dibuat dari kedelai melalui proses fermentasi atau peragian. Tempe merupakan produk hasil fermentasi kedelai yang kaya akan protein dan serat. Tempe juga mengandung vitamin B12, vitamin B6, serta vitamin A, sehingga dapat memberikan nutrisi yang dibutuhkan oleh orang tua. Selain itu, tempe memiliki aktivitas air yang cukup tinggi, sehingga dapat mempengaruhi kadar air dan aktivitas air dalam sup krim (Aulia et al., 2020).

Tempe merupakan salah satu produk protein nabati yang tinggi kandungan proteinnya, namun makanan tradisional khas Indonesia ini memiliki kekurangan yaitu kadar air yang tinggi, yang dapat mempengaruhi umur simpan makanan (Aulia et al., 2020). Oleh sebab

itu tempe perlu diolah kembali menjadi tepung tempe agar meningkatkan umur simpannya (Bastian dkk., 2013 dalam Seftiono et al., 2019).

2. Tepung Tempe



Gambar 4. Tepung Tempe

Tepung tempe adalah produk hasil pengolahan tempe yang telah diubah menjadi bentuk tepung. Tepung adalah bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung tempe merupakan produk makanan yang mempunyai tekstur halus yang dibuat dari tempe. Tepung tempe juga salah satu bahan yang dapat ditambahkan untuk pembuatan sup krim (Astawan et al., 2018).

3. Manfaat Tepung Tempe

Manfaat tepung tempe adalah sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pengolahan produk makanan sehari-hari. Tepung tempe dapat digunakan dalam pembuatan produk makanan dengan komposisi zat gizi yang lebih tinggi. Tepung tempe memiliki nilai gizi yang tinggi, terutama protein, serat, dan vitamin. Selain itu, konsumsi tepung terigu masih tinggi dimasyarakat Indonesia, sehingga tempe menjadi salah satu bahan pengganti tepung terigu lokal yang potensial. Tempe juga memiliki efek positif terhadap kesehatan seperti mengurangi risiko penyakit jantung, stroke, osteoporosis, kanker, kelainan pencernaan, dan gejala-gejala menopause pada lansia (Permatasari et al., 2022).

Selain manfaat nutrisinya, tepung tempe juga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan berbagai produk olahan. Produk tempe dalam bentuk tepung tempe menjadikan tepung tempe lebih fleksibel dalam penggunaannya dan lebih lama masa simpannya. Salah

satu fleksibilitas tepung tempe yaitu dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan sup krim.

4. Kandungan Gizi Tepung Tempe

Tabel 4. Kandungan Zat Gizi Tepung Tempe per 100 gram

No.	Zat Gizi	Kandungan
1	Protein (gr)	23,0
2	Lemak (gr)	12,4
3	Karbohidrat (gr)	0,6
4	Serat (gr)	2,5
5	Kadar air (gr)	7,7
6	Kadar abu (gr)	2,1

Sumber : (Bastian et al., n.d. 2018)

5. Hasil Olahan Tepung Tempe

Hasil olahan tepung tempe dapat dijadikan bahan baku pembuatan olahan seperti minuman sari tempe (AndiniyaAAti et al., 2023), brownis panggang (Setyani et al., 2017), dan snack bar (Mawarno & Putri, 2022).

6. Cara Pembuatan Tepung Tempe

Langkah – Langkah dalam pembuatan tepung tempe menurut (Bioindustri et al., 2019) yaitu :

1. Tempe diiris tipis – tipis
2. Lalu dimasukkan ke dalam loyang
3. Kemudian dikeringkan dengan menggunakan cabinet dryer pada suhu 60°C selama ± 5 jam
4. Tempe yang kering dihaluskan dengan blender
5. kemudian diayak dengan menggunakan ayakan.

E. Panelis

Untuk penilaian mutu atau analisa sifat-sifat sensorik suatu komoditi panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel adalah satu atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai sifat atau mutu benda

berdasarkan kesan subyektif. Jadi penilaian makanan secara panel adalah berdasarkan kesan subyektif dari para panelis dengan prosedur sensorik tertentu yang harus dituruti. Dalam penilaian organoleptik dikenal 6 macam panelis yang bisa digunakan dalam penelitian organoleptik yaitu :

1. Panelis Perseorangan

Panelis perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panelis perseorangan sangat mengenal sifat peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik.

2. Panelis Terbatas

Panelis terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir.

3. Panelis Terlatih

Panelis terlatih terdiri dari 15-20 orang atau 5-10 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik.

4. Panelis Agak Terlatih

Panelis agak terlatih terdiri dari 15-30 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu.

5. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel 15 tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan.

6. Panelis Konsumen

Panelis konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

F. Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah jenis pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan yang meliputi spesifikasi mutu kenampakan atau warna, aroma atau bau, rasa dan konsistensi / tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut. Dalam uji organoleptik, panelis atau anggota panel melakukan penilaian terhadap sifat atau mutu suatu komoditi berdasarkan kesan subjektif yang mereka alami (Anonim, 2013).

Adapun parameter yang dinilai oleh panelis meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

1. Warna

Warna merupakan juga indikator kesegaran atau kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata. Warna dapat diukur dan dinilai secara subjektif oleh panelis dalam uji organoleptik untuk mengevaluasi sifat atau mutu suatu produk (Anonim, 2013).

2. Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang berhubungan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur lebih penting dibandingkan dengan bau, rasa dan warna karena mempengaruhi citra makanan. Tekstur paling penting pada makanan lunak dan renyah. Tekstur adalah kehalusan suatu irisan pada saat disentuh dengan jari oleh panelis dan tekstur dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, seperti lembut, kenyal, keras, renyah, dan sebagainya (Anonim, 2013).

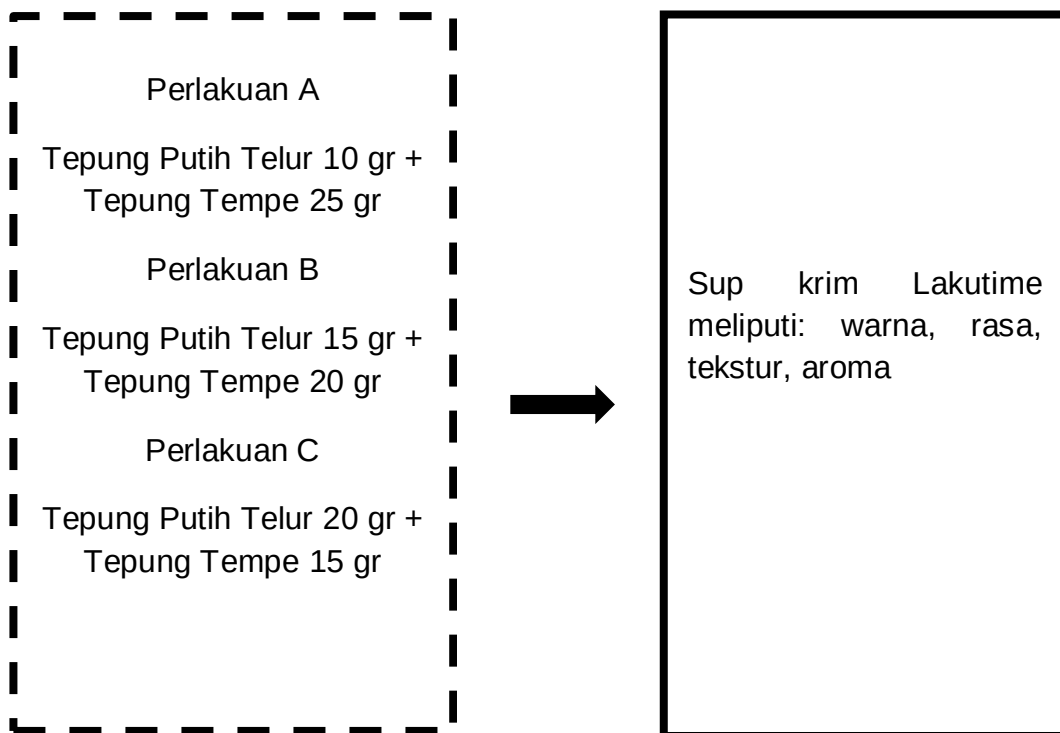
3. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Bahan makanan yang mempunyai sifat merangsang syaraf perasa akan menimbulkan perasaan tertentu. Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penentu bahan makanan. Makanan yang memiliki rasa yang enak dan menarik akan disukai oleh konsumen, Rasa dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, seperti manis, asin, pahit, dan asam. Tekstur atau konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut (Anonim, 2013).

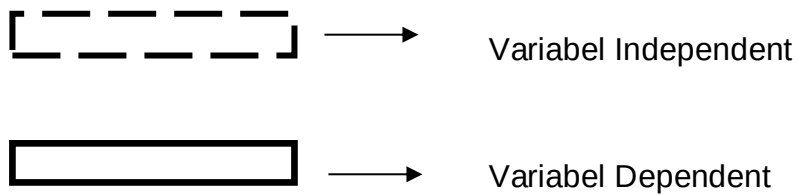
4. Aroma.

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung ketika makanan masuk ke dalam mulut (Anonim, 2013). Aroma merupakan salah satu yang menentukan kelezatan bahan makanan tersebut. Dalam hal bau lebih banyak sangkut pautnya dengan alat panca indera penciuman.

G. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

Tabel 5. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional
1	Tepung Labu Kuning	Tepung merupakan hasil olahan labu kuning dengan melalui proses pengeringan dan penepungan.
2	Tepung Putih Telur	Tepung merupakan hasil olahan putih telur dengan melalui proses pengeringan dan penepungan, yang diperoleh melalui jasa pemesanan online.
3	Tepung Tempe	Merupakan hasil olahan tempe kedelai murni dengan melalui proses pengeringan dan penepungan.
4	Sup Krim Lakutime	Sup krim lakutime adalah sup yang diolah dengan bahan tepung labu kuning, tepung tempe, tepung putih telur, tepung wortel, tepung beras, susu, bubuk kaldu ayam, garam, gula, bubuk bawang putih, lada putih bubuk, minyak goreng dan bawang bombay yang dilarutkan menggunakan air 250 ml.
5	Uji Organoleptik	Uji yang menggunakan indera manusia untuk pengukuran daya terima terhadap produk. Jenis uji organoleptik yang diuji berdasarkan warna, tekstur, rasa, dan aroma. Penilaian yang diberikan oleh panelis dengan cara : a. Amat sangat suka : 5 b. Sangat suka : 4 c. Suka : 3 d. Kurang suka : 2 e. Tidak suka : 1

I. Hipotesis

- Ha : Ada perbedaan daya terima sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda yang paling disukai
- Ho : Tidak ada perbedaan daya terima sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda yang paling disukai