

Kajian Fisikokimia dan Daya Terima Masyarakat terhadap *Cream Soup* Kacang Hijau Wortel

Tri Rettagung Diana

Program STUDI Seni Kuliner, Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

Email: rettagungdiana@gmail.com

Abstrak

Cream soup kacang hijau wortel merupakan sup kental yang terbuat dari kacang hijau kupas dan *puree* wortel, dengan protein surimi ikan lele, serta bahan aromatik sebagai bumbu dan penyedap rasa. Kacang hijau dan wortel merupakan bahan yang mengandung zat gizi dan antioksidan yang berperan penting dalam mengurangi resiko timbulnya berbagai masalah kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji formula, organoleptik, dan daya terima masyarakat serta kandungan gizi pada *cream soup* kacang hijau wortel. Metodologi pada penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data kepustakaan, dokumentasi, eksperimen, dan analisis deskriptif. Rancangan penelitian yaitu dengan mengkombinasikan formula dari kacang hijau kupas dan *puree* wortel dengan tiga perbandingan yaitu: 25%:75%; 50%:50%; dan 75%:25%, dan dilakukan 3 kali pengulangan. Hasil penelitian analisis fisik dari *cream soup* kacang hijau wortel, secara organoleptik memiliki karakteristik, tekstur yang kental konsisten, namun bisa dituang, lembut saat dimakan. Memiliki warna orange muda dan menarik, berasa gurih perpaduan bumbu dan ikan, dan memiliki aroma ikan dan sedikit perpaduan kacang hijau wortel. Pengujian hedonik yang dilakukan oleh 30 panelis menunjukkan, bahwa formula yang menggunakan perbandingan antara kacang hijau dan wortel sebanyak 50%:50%, yang paling banyak disukai, serta analisis proksimatnya menunjukkan kandungan karbohidrat sebanyak 23,4 g; protein 7,6; lemak 0,7; dan serat 8,2 g, per 100 g. Pengembangan produk dari kacang hijau dan wortel menjadi *cream soup*, menghasilkan produk varian baru sebagai hidangan pembuka yang aman dan sehat untuk masyarakat khususnya balita dan lansia. Saran penelitian lanjutan, *cream soup* kacang hijau wortel dibuat dalam bentuk instan, untuk memperpanjang masa simpan.

Kata kunci: *Cream Soup*, Kacang Hijau, Wortel, Ikan Lele.

Abstract

Carrot green bean cream soup is a thick soup made from peeled green beans and carrot puree, with catfish surimi protein, as well as aromatic ingredients as seasonings and flavorings. Green beans and carrots are ingredients that contain nutrients and antioxidants which play an important role in reducing the risk of various health problems. This study aims to examine the formula, organoleptic, and public acceptance as well as the nutritional content of carrot mung bean cream soup. The methodology in this study used the technique of collecting library data, documentation, experiments, and descriptive analysis. The research design is to combine the formula of peeled green beans and carrot puree with three comparisons, namely: 25%:75%; 50%:50%; and 75%:25%, and done 3 repetitions. The results of the physical analysis of the carrot mung bean cream soup, organoleptically have characteristics, a consistent thick texture, but can be poured, soft when eaten. It has a light orange color and is attractive, tastes savory with a combination of spices and fish, and has the aroma of fish and a slight blend of carrot green beans. The hedonic test conducted by 30 panelists showed that the formula using

a ratio between green beans and carrots of 50%:50% was the most preferred, and the proximate analysis showed a carbohydrate content of 23.4 g; protein 7.6; fat 0.7; and 8.2 g fiber, per 100 g. Product development from green beans and carrots to cream soup, produces a new product variant as a safe and healthy appetizer for the community, especially toddlers and the elderly. Suggestions for further research, carrot mung bean cream soup is made in instant form, to extend the shelf life.

Keywords: *Cream Soup, Green Beans, Carrots, Catfish.*

PENDAHULUAN

Keanekaragaman komoditas pertanian membuat Indonesia dikenal sebagai negara produsen tertinggi penghasil sayuran dan buah-buahan (Zurriyati & Dahono, 2016), khususnya wortel, serta kacang-kacangan (Elisabeth, Sutrisno, Riyanto, Kuntiyastuti, & Rozi, 2021) seperti kacang hijau. Namun, keadaan tersebut tidak membuat masyarakat gemar untuk mengkonsumsi sayuran dan kacang-kacangan yang lebih variatif. Pemanfaatan kacang-kacangan lokal dalam bentuk sumber pangan lainnya seperti sebagai alternatif sumber protein nabati yang murah dan dapat terjangkau oleh masyarakat Indonesia (Ekafitri & Isworo, 2014).

Kacang hijau mempunyai kandungan gizi yang cukup, termasuk unsur vitamin A, dimana vitamin A (Beta karotin) yang dapat mencegah kanker dan mencegah penyakit rabun senja. Kelebihan lain dari susu kacang hijau, banyak mengandung vitamin B1, B2, dan niacin, selain itu kandungan lemaknya pun rendah (Sriyani, W, & Pratiwi, 2019). Sifat kacang hijau yang banyak mengandung pati, yang terdiri dari amilosa 28.8% dan amilopektin 71.2% dengan ukuran granula pati $6 \times 12 - 16 \times 33 \mu\text{m}$ dan suhu gelatinisasi $71.3 - 71.7^\circ\text{C}$ (Azizah & Fajri, 2017), sehingga ketika diolah dengan melalui proses pemanasan akan mengalami pengentalan. Maka kacang hijau sangat memungkinkan untuk dibuat *cream soup*. Sebagai tambahan sayuran yaitu *puree* wortel, yang akan memberikan warna oranye pada *cream soup*.

Wortel (*Daucus carota L.*) adalah jenis sayuran yang disukai oleh masyarakat sehingga cukup besar permintaan terhadap komoditas ini. Nilai produksi wortel juga bisa memberikan dampak positif bagi petani wortel (Khoir, Herlina, & Santoso, 2017). Warna oranye sebagai sumber β -karoten yang merupakan pigmen pemberi warna oranye pada buah dan sayuran (Trianto, 2014), dan mengandung vitamin A, serta mengandung antioksidan untuk mengurangi resiko terkena tumor/kanker (Wulansari, Devi, & Hidayati, 2017)). Unsur senyawa asam folat, asam pantotenat dan elemen penting lainnya K, Na, Ca, Mg, P, S, Mn, Fe, Cu dan Zn (Bystrická et al., 2015) dapat menurunkan kolesterol. Cara mengkonsumsi wortel juga dapat diolah bahan baku dalam pembuatan produk olahan pangan seperti es krim (Aliyah, 2010), pudding (Tuti, Rettagung Diana, & Vebrianti, 2022), velva (Diana, Triastuti, & Rizki, 2022), jelly candy (Sriyono, Kurniawati, & Mustofa, 2016), ataupun dodol (Ulya, Yunita, & Haryani, 2019).

Kacang hijau dan wortel merupakan komoditas yang mudah diaplikasikan dalam pengolahannya menjadi pangan fungsional, yang sangat bermanfaat untuk sistem pencernaan sebagai salah satu dari metabolisme tubuh. Agar metabolisme juga tetap berjalan dengan cara yang optimal, salah satu yaitu mengkonsumsi hidangan yang kaya serat, mudah dicerna, serta aman dikonsumsi, seperti *cream soup* kacang hijau dan wortel.

Cream soup merupakan sup kental yang dikentalkan dengan menambahkan *thickening agent* ke 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. Hidangan *Cream soup* kacang hijau wortel, yang menjadi inovasi pada penelitian ini diperkaya protein hewani yaitu ikan lele. Ikan lele memiliki warna daging yang putih, aroma netral, dan dagingnya tebal tanpa duri kecil di dalamnya sehingga dapat digunakan sebagai

bahan baku untuk produk olahan hasil perikanan (Hikmawati, Kurniawat, Rostini, & Liviawaty, 2017). Kandungan asam lemak omega-3 pada ikan lele, dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh, terbukti dapat mengurangi kadar trigliserida secara signifikan, serta meningkatkan kolesterol “baik” (high-density lipoprotein/ HDL) (Nurasmi, Sari, & Rusmiati, 2018).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan gizi dan organoleptik, daya terima masyarakat dan kandungan gizi dari *cream soup* dari kacang hijau wortel. Hasil penelitian diharapkan mampu memberikan referensi bagi masyarakat, untuk dapat mengolah kacang hijau dan wortel sebagai pangan fungsional, sehingga pemenuhan kebutuhan inovasi hidangan pembuka dapat terpenuhi secara optimal. Selain itu dapat menjadi alternatif hidangan bergizi yang diperuntukkan balita dan lansia, atau siapa saja yang menginginkan hidup sehat.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Tempat eksperimen pembuatan *cream soup* kacang hijau wortel, dilakukan di Laboratorium Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Jl. Sultan Agung No. 77 Semarang. Waktu untuk penelitian pembuatan *cream soup* kacang hijau wortel, dilakukan mulai bulan April sampai dengan Oktober 2022.

Bahan dan Alat Penelitian

Bahan yang digunakan pada eksperimen pembuatan *cream soup*, yaitu: kacang hijau kupas, puree wortel, krim kental, surimi ikan lele, garam, margarin dan bumbu aromatik (Lada, Bawang Bombay, Bawang putih, Peterseli cincang). Pemilihan bahan harus berkualitas, untuk memperoleh hasil yang berkualitas.

Peralatan yang digunakan dalam kondisi bersih dan kering sehingga meminimalkan terjadinya kontaminasi silang dari peralatan dengan bahan pangan. Peralatan yang digunakan untuk mendukung kelancaran dalam eksperimen, terdiri dari: timbangan digital, kom adonan, solet, blender, talenan, pisau, panci, kompor, saringan, gelas ukur, kuas dan sendok.

Pembuatan puree wortel pada *cream soup* kacang hijau wortel, (Diana et al., 2022), sebagai berikut:

1. Sortasi wortel dengan tipe nantes karena memiliki bentuk peralihan antara wortel tipe imperator dan wortel tipe chantenay, yaitu mempunyai bentuk bulat pendek dengan panjang 5-6 cm atau bulat agak panjang dengan ukuran 10- 15 cm. Wortel tipe nantes ini lebih cepat matang. Warnanya kuning kemerahan, berkulit halus, rasanya garing dan agak manis, serta memiliki cita rasa yang baik.
2. Pencucian Wortel yang dipilih kemudian dikupas dengan pisau dan dicuci sampai bersih. Dengan tujuan agar kotoran yang ada pada wortel menjadi hilang.

3. *Blanching*

Wortel yang sudah dikupas dan dicuci kemudian diblansing terlebih dahulu sekitar 5 menit supaya menghilangkan rasa langur pada wortel dan warna wortel tetap bagus.

4. Pamarutan

Wortel yang sudah diblansing kemudian diparut menggunakan parutan kelapa. Metode ini digunakan dengan maksud dapat menghasilkan pure wortel yang konstan ukurannya.

5. Pemerasan

Wortel yang sudah diparut halus kemudian diperas dengan kain saring agar hasilnya lebih maksimal.

6. Penyelesaian

Setelah proses disaring menghasilkan pure wortel. Pure wortel dicampur dengan sari kacang hijau.

Bagian Ikan lele yang digunakan dalam penelitian ini adalah bagian tubuh. Ikan lele segar yang diperoleh dari pasar tradisional kota Ungaran. Penggunaan ikan lele pada cream soup yaitu dalam bentuk surimi. Surimi ikan lele merupakan bentuk olahan dari daging ikan lele (Hikmawati et al., 2017). Proses pembuatan surimi lele yaitu:

1. Pemilihan ikan lele yang mempunyai berat 700-800 g per ekor.
2. Ikan lele dibersihkan sisik dan organ dalamnya, kemudian di *fillet*, diambil dagingnya saja.
3. Daging ikan lele yang akan dibuat surimi ditimbang sebanyak 500 g dan dipotong dadu, kemudian ditambah dengan 50 g es batu serut, selanjutnya dihaluskan menggunakan *food processor* dengan kecepatan 2 selama 5 menit, sehingga menghasilkan bubur (*puree*) ikan lele.
4. *Puree* ikan ini yang akan digunakan dalam pembuatan cream soup kacang hijau.

MODEL

Model penelitian yaitu melakukan eksperimen, dilakukan sebanyak masing-masing 3 kali percobaan dengan membuat cream soup kacang hijau rasa wortel, sekali percobaan dengan membuat 4 produk.

Rancangan desain penelitian cream soup kacang hijau wortel, dirincikan pada tabel 1, sebagai berikut:

Tabel 1 Desain Rancangan Penelitian *Cream Soup* Kacang Hijau Wortel

Wortel Kacang Hijau	25:75	50:50	75:25
	CS1	CS2	CS3

Keterangan: CS1: Kacang hijau 25%, Wortel 75%

CS2: Kacang hijau 50%, Wortel 50%

CS3: Kacang hijau 75%, Wortel 25%

Rancangan bahan yang dibutuhkan untuk membuat cream soup kacang hijau dengan puree wortel dirincikan pada tabel 2, berikut ini:

Tabel 2. Formula dan Bahan *Cream Soup* Kacang Hijau Rasa Wortel

Bahan	Resep Acuan	CS1	CS2	CS3
Sayuran (Nangka muda dan kentang)	400 g	-	-	-
Kacang Hijau		100 g	200 g	300 g
Wortel		300 g	200 g	100 g
Surimi Ikan lele		50 g	50 g	50 g
Air Kaldu ikan	1000 ml	1000 ml	1000 ml	1000 ml
Garam	5 g	5 g	5 g	5 g
Krim kental	150 g	150 g	150 g	150 g
Margarin	15 g	15 g	15 g	15 g
Lada	1 g	1 g	1 g	1 g
Bawang bombay	50 g	50 g	50 g	50 g
Bawang putih	5 g	5 g	5 g	5 g
Peterseli cincang	10 g	10 g	10 g	10 g

Sumber : Eksperimen Penulis, 2022

Proses pembuatan cream soup kacang hijau rasa wortel, terdiri dari dua langkah. Langkah pertama yaitu pembuatan cream soup kacang hijau dan pure wortel. Langkah kedua pembuatan cream soup kacang hijau rasa wortel.

Langkah pembuatan cream soup kacang hijau wortel diterangkan (Akhyar & Diana, 2021) sebagai berikut:

1. Rendam kacang hijau kupas selama 3 jam. Angkat. Tiriskan.
2. Lelehkan margarin tumis bawang bombay dan bawang putih sampai layu.
3. Masukkan surimi ikan lele aduk rata. Tuang kacang hijau, wortel dan tumisan bumbu ke dalam panci kaldu dan masak sampai mendidih dan biarkan selama 5 menit baru matikan api.
4. Blender semua bahan yang telah dimasak tersebut, hingga halus, kemudian disaring.
5. Masak kembali sup di atas api kecil, sampai mendidih, bumbu lada dan garam, dan matikan api. Masukkan cream kental dan aduk rata. Sajikan dan taburi dengan Peterseli cincang.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini sebagai berikut: metode kepustakaan, metode observasi, metode eksperimen, metode kuesioner untuk mengukur karakteristik organoleptik dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap cream soup kacang hijau rasa wortel.

Pengujian organoleptik meliputi uji mutu hedonik yang meliputi rasa, warna, tekstur, aroma dan overrun, yang dilakukan oleh 5 panelis terlatih (expert). Sedangkan uji skoring yang dilakukan oleh sebanyak 30 panelis tidak terlatih, menggunakan skala hedonik yaitu 1 = Sangat tidak suka, 2 = Tidak suka, 3 = Agak suka, 4 = Suka, 5 = Sangat suka. Hasil uji skala hedonik diubah menjadi skala skoring dengan angka sesuai spesifik bahan yang akan diuji, kemudian digunakan untuk analisis secara statistik.

Hasil pengujian hedonik terbaik dari cream soup kacang hijau wortel, selanjutnya dilakukan pengujian proksimat, untuk mengetahui kandungan gizi yang terdiri dari karbohidrat, lemak, protein dan serat.

Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskripsi yaitu memberikan penjelasan hasil eksperimen pembuatan cream soup kacang hijau rasa wortel, dari formula, karakteristik dan daya terima masyarakat, serta hasil pengujian proksimat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Fisik *Cream Soup* Kacang Hijau Wortel

Hasil analisis fisik *cream soup* kacang hijau wortel dari hasil eksperimen, ditinjau dari karakteristik tekstur, warna, rasa, aroma, dan overrun, dijelaskan pada tabel 3, berikut ini:

Tabel 3 Hasil Analisis Fisik *Cream Soup* Kacang Hijau Wortel

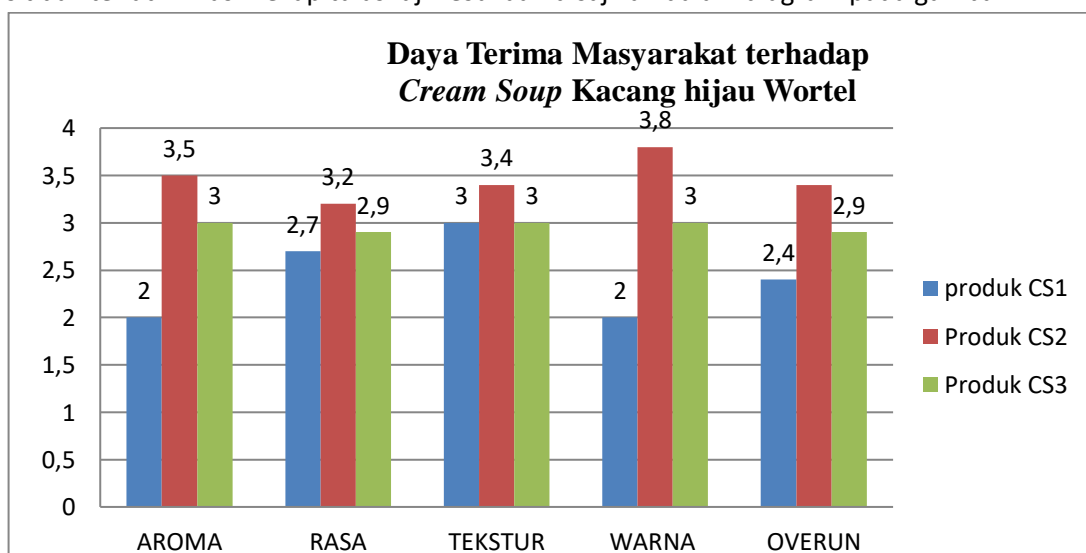
Perlakuan	Karakteristik				
	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Overrun
CS0	Kental, namun bisa dituang. Lembut saat dimakan	Cokelat nuda	Gurih bumbu dan kaldu	Perpaduan Nangka muda serta bumbu dan kaldu	Sesuai dengan kriteria <i>cream soup</i> umumnya.
CS1	Kental, namun bisa dituang.	Orange agak tua dan	Gurih bumbu dan ikan	Perpaduan bumbu dan kaldu, dan	Secara keseluruhan penilaian dari karakteristik tekstur kental yang bisa

Perlakuan	Karakteristik				
	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Overrun
	Lembut saat dimakan	menarik	lele	sedikit kacang hijau serta dominan aroma wortel.	dituang, untuk warna tidak terdapat perbedaan yang banyak, semua mempunyai rasa yang gurih, serta beraroma yang masih bisa diterima, meskipun ada sedikit perbedaan.
CS2	Kental, namun bisa dituang. Lembut saat dimakan	Oranye muda dan menarik	Gurih bumbu dan ikan lele	Perpaduan bumbu dan kaldu, dan sedikit perpaduan kacang hijau wortel	
CS3	Lebih Kental dari CS2, namun tetap bisa dituang Lembut saat dimakan.	Oranye lebih muda dan menarik	Gurih bumbu dan ikan lele	Perpaduan bumbu dan kaldu, dan sedikit wortel dan dominan aroma kacang hijau.	

Sumber: Data Primer Penulis, 2022

Daya Terima Masyarakat pada Cream Soup Kacang Hijau Rasa Wortel

Daya terima masyarakat terhadap cream soup kacang hijau wortel, dihitung melalui uji hedonik atau uji kesukaan. Uji kesukaan merupakan suatu kegiatan pengujian yang dilakukan dengan beberapa panelis bertujuan untuk mengetahui nilai kesukaan pada masyarakat terhadap cream soup kacang hijau wortel dengan 3 perlakuan, dengan masing-masing kode produk CS1 dengan pemakaian kacang hijau wortel 25%:75%, produk CS2 dengan pemakaian kacang hijau wortel 50%:50% dan produk CS3 dengan pemakaian kacang hijau wortel 75%:25%. Pengujian tingkat kesukaan dilakukan oleh 30 orang panelis tidak terlatih. Hasil rekapitulasi uji kesukaan disajikan dalam diagram pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Daya Terima Masyarakat Terhadap Cream Soup Kacang Hijau Wortel

Sumber: Data Primer Penulis, 2022

Berdasarkan gambar 1, maka hasil uji kesukaan diterangkan sebagai berikut:

1. Aroma

Berdasarkan diagram pada gambar 1 menunjukkan bahwa aroma cream soup kacang hijau wortel, yang paling banyak disukai panelis yaitu produk CS2 dengan rerata 3,5. Pada produk tersebut aroma yang dihasilkan dari perpaduan antara kacang hijau dengan wortel seimbang, sehingga tidak terdapat bahan yang mendominasi. Sedangkan pada produk CS1 mempunyai aroma kacang hijau yang lebih kuat, dan produk CS3 mempunyai aroma wortel yang lebih kuat dibandingkan produk CS2.

2. Rasa

Berdasarkan diagram pada gambar 1 menunjukkan bahwa rasa cream soup kacang hijau wortel, pada produk CS2 mendapat penilaian tertinggi dibandingkan produk CS1 dan CS3. Rasa yang gurih dihasilkan dari penggunaan bumbu aromatik yang di saute dan ikan lele (Lutfawan, Triastuti, & Kurnianingsih, 2021), yang digunakan, serta sedikit terasa kacang hijau dan wortel yang seimbang. Rasa khas kacang hijau dan wortel, sedikit tersamarkan karena melalui proses pemasakan dan penambahan bahan lainnya, sehingga menghasilkan rasa yang lezat pada cream soup.

3. Tekstur

Tekstur yang diukur pada cream soup kacang hijau wortel yaitu tingkat kekentalannya. Pada gambar 1 menunjukkan bahwa produk CS2 mempunyai tingkat kesukaan yang paling tinggi, karena mempunyai tingkat kekentalan. Tekstur cream soup kacang hijau wortel, produk CS1 mempunyai tingkat kekentalan yang rendah dibandingkan dengan produk CS2 dan CS3. Kekentalan yang berbeda disebabkan oleh penggunaan pure kacang hijau yang berbeda. Kacang hijau mengandung pati yang akan tergelatinisasi ketika terjadi proses pemasakan. Semakin banyak pure kacang hijau akan semakin kental cream soup yang dihasilkan (Triastuti, 2010).

4. Warna

Berdasarkan diagram pada gambar 1 menunjukkan bahwa warna cream soup kacang hijau wortel, yang paling banyak disukai panelis yaitu produk CS2 dengan nilai rerata 3,8. Pada produk CS2 dengan pemakaian 50% pure kacang hijau dan 50% pure wortel, mempunyai warna yang menarik, yaitu oranye yang cerah. Pada produk CS1 mempunyai warna oranye yang lebih muda, sedangkan pada produk CS3 mempunyai warna oranye yang lebih pekat.

Warna oranye yang dihasilkan dari wortel, disebabkan oleh kandungan β - karoten (180 SI/g) akan memberikan warna Cream soup yang menarik (Tampubolon, Yusmarini, & Johan, 2017). Warna oranye yang menarik dari wortel, juga dipengaruhi pada teknik penghalusan yaitu diparut, akan lebih bagus daripada di blender (Mufidah & Agustina, 2017).

5. Overrun

Keseluruhan hasil dari penilaian cream soup kacang hijau wortel, pada ketiga produk CS1, CS2, dan CS3 dari indikator aroma, rasa, tekstur, dan warna, menunjukkan bahwa produk CS2 mempunyai nilai paling tinggi dengan rerata 3,4. Jadi dapat dikatakan bahwa produk CS2, cream soup kacang hijau wortel, merupakan produk yang paling disukai oleh masyarakat, karena mempunyai karakteristik yang sesuai dengan karakteristik yang diharapkan dan seperti cream soup standar pada umumnya. Secara umum cream soup mempunyai kriteria pada hasil jadi yang meliputi, mengalir saat dituang dalam keadaan suhu panas maupun dingin, tekstur tidak berbutir atau menggumpal (Rusdiana et al., 2021).

Karakteristik Kimia Cream Soup Kacang Hijau Rasa Wortel.

Hasil eksperimen cream soup kacang hijau wortel, yang telah dilakukan pengujian sensoris, dan mendapatkan produk yang paling banyak disukai oleh panelis, yaitu produk CS2. Produk CS2 selanjutnya dilakukan pengujian proksimat, dengan mengamati kandungan karbohidrat, protein, lemak, dan serat, yang terkandung pada cream soup kacang hijau wortel.

Hasil uji proksimat terhadap cream soup kacang hijau wortel per 100 g, yaitu untuk karbohidrat sebanyak 23,4 g; protein 7,6 g; lemak 0,7 g; dan serat 8,2 g. Kandungan sebanyak 23,4g pada cream soup kacang hijau wortel, terbanyak dihasilkan dari kacang hijau.

Protein sebanyak 7,6 g pada cream soup kacang hijau wortel, penyuplai terbanyak dari kacang hijau, karena kandungan protein kacang hijau terendah dibandingkan kacang-kacang lainnya yaitu 23,35 % (Ekafitri & Isworo, 2014).

Lemak cream soup kacang hijau wortel sebanyak 0,7 g, pada bahan cream soup hanya tersuplai dari krim dan kacang hijau, sehingga sangat rendah. Secara umum kandungan lemak kacang hijau (1,2 g/100 g), karena itu kacang hijau sangat baik bagi orang yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi. Rendahnya lemak dalam kacang hijau menyebabkan bahan makanan atau minuman yang terbuat dari kacang hijau tidak mudah tengik (Sriyani et al., 2019).

Serat yang terkandung didalam cream soup, didapatkan dari kacang hijau dan wortel. Kacang hijau menyumbang 0,8% per 100 gr, karena pemakaian dalam bentuk sosoh (Triastuti, 2010), sedangkan wortel menyuplai sebanyak 2,8% (Triastuti, 2020). Serat pangan pada yang sebanyak 8,2 g, yang ada pada cream soup kacang hijau wortel, dibutuhkan untuk pemeliharaan kesehatan khususnya saluran pencernaan (Rasdiansyah dan Rozali, 2011).

SIMPULAN

Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut: Formula terbaik *Cream soup* kacang hijau wortel, yaitu pada produk CS2, terdiri dari kacang hijau 15 g, wortel 150 g, surimi ikan lele 50 g, air 1000 ml, garam 5 g, lada 1g, krim kental 150 g, bawang Bombay 50 g, bawang putih 5 g, margarin 15 g, peterseli cincang 10 g. *Cream soup* kacang hijau wortel, bertekstur kental, namun bisa dituang, serta lembut saat dimakan. Berwarna oranye muda dan menarik. Rasa yang dihasilkan gurih. Aroma perpaduan bumbu dan kaldu, dan sedikit perpaduan kacang hijau wortel. Daya terima masyarakat pada *Cream soup* kacang hijau wortel, berdasarkan hasil pengujian hedonik paling banyak disukai yaitu produk CS2, dengan perbandingan penggunaan kacang hijau 50 % dan wortel 50 %, Kandungan gizi *Cream soup* kacang hijau wortel, dari hasil uji proksimat terhadap cream soup kacang hijau wortel per 100 g, yaitu untuk karbohidrat sebanyak 23,4 g; protein 7,6; lemak 0,7; dan serat 8,2 g. Sehingga *cream soup* ini dapat dikonsumsi balita dan lansia pada khususnya, dan masyarakat pada umumnya.

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan pada penelitian lanjutan, bahwa penelitian selanjutnya yaitu, dibuat instat (kering) untuk memperpanjang masa simpan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar, Deddy Mushthafaini, & Diana, Tri Rettagung. (2021). Pemanfaatan Nangka Muda dalam Pembuatan Sup Krim dengan Teknik fusion. *Garina*, 13(1), 1–11. Retrieved from <http://garina.org/index.php/journal/article/view/19>
- Aliyah, Rakhmi. (2010). Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. Skripsi, S1 Tata Boga, Jurusan Teknik Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Azizah, Nurma Fatunia, & Fajri, Meddiati. (2017). *Perbedaan Kualitas Mutu Cheese Straw Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Persentase Berbeda*. 6(2), 77–88.
- Berliana, Inez Ayu, Sumarsih, Umi, & Gusnadi, Dendi. (2021). Inovasi Cream Soup Berbahan Dasar Kulit

- Semangka 2020 the Innovation of Cream Soup Based on Watermelon Skin 2020. *E-Proceeding*, 7(5), 1478–1486.
- Bystrická, Judita, Kavalcová, Petra, Musilová, Janette, Vollmannová, Alena, Tóth, Tomáš, & Lenková, Marianna. (2015). Carrot (*Daucus carota* L. ssp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.) as source of antioxidants. *Acta Agriculturae Slovenica*, 105(2), 303–311. <https://doi.org/10.14720/aas.2015.105.2.13>
- Diana, Tri Rettagung, Triastuti, U. Yuyun, & Rizki, Denta Nabila. (2022). KAJIAN FISILOGI DAN ORGANOLEPTIK VELVA KACANG HIJAU RASA WORTEL. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(8.5.2017), 2003–2005. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36418/syntax-literate.v7i1.6030>
- Ekafitri, Riyanti, & Isworo, Rhestu. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 137. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna.
- Elisabeth, Dian Adi Anggraeni, Sutrisno, Sutrisno, Riyanto, Salam Agus, Kuntastyuti, Henny, & Rozi, Fachrur. (2021). Kemampuan Daya Saing Kacang Hijau di Tingkat Usahatani pada Lahan Salin (Studi Kasus di Desa Gesik Harjo, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban). *Buletin Palawija*, 19(2), 93. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v19n2.2021.p93-102>
- Hikmawati, Laily, Kurniawat, Nia, Rostini, Iis, & Liviawaty, Evi. (2017). Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, VIII(1), 64–72.
- Khoir, M. S., Herlina, N., & Santoso, M. (2017). Pengaruh Pupuk NPK dan Kompos Kotoran Kelinci Pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 5(6), 1029 – 1034. *Jurnal Produksi Tanaman*, 5 (6), 1029 – 1034.
- Lutfawan, Ghani, Triastuti, U. Yuyun, & Kurnianingsih. (2021). Kajian Usaha dan Penerimaan Masyarakat Terhadap Bakso Namule (Nangka Muda dan Lele). *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan*, 4(1), 100–109. Retrieved from <http://semnas.radenfatah.ac.id/index.php/semnasfst/article/view/189>
- Mufidah, Zahrotul, & Agustina, Titin. (2017). Perbedaan kualitas indrawi dan kandungan betakaroten pada inovasi pembuatan carang madu dengan menggunakan campuran santan dengan sari wortel. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 8(2), 36–41. <https://doi.org/10.15294/jkomtek.v8i2.10131>
- Nurasmi, Sari, Asgus Purnama, & Rusmiati. (2018). ANALISIS KANDUNGAN ASAM LEMAK OMEGA 3 , OMEGA 6 DAN OMEGA 9 DARI IKAN LELE (*Clarias* sp) PADA PENINGKATAN NUTRISI BALITA Pendahuluan Masalah gizi masih merupakan sebagai akibat konsumsi makanan dan oleh balita untuk perkembangan otak dan. *Journal of Borneo Holistic Health*, 1(1), 96–100.
- Rusdiana, Ainul Adela, Ismawati, Rita, Sulandjari, Siti, Sutiadiningsih, Any, Boga, Pendidikan Tata, Surabaya, Universitas Negeri, & Gizi, Ilmu. (2021). *JURNAL TATA BOGA PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KELOR (Moringa Oleifera) DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SUP KRIM INSTAN*. 10(1), 87–98. Retrieved from <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Sriyani, Wulan, W, Sri Budi, & Pratiwi, Ery. (2019). PEGARUH RASIO SARI KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus*) DAN SARI KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*) TERHADAP SIFAT KIMIA SUSU NABATI. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang*.
- Sriyono, Kurniawati, Linda, & Mustofa, Akhmad. (2016). KARAKTERISTIK PERMEN JELLY WORTEL (*Daucus carota* L.) DALAM BERBAGAI KONSENTRASI GELATIN Characteristic of Carrot Jelly Candy (*Daucus carota* L .) In Various Concentration of Gelatin. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 1(1), 14–17. Retrieved from <https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1510/1328>
- Tampubolon, Ratih Helen Sri Hartati, Yusmarini, & Johan, Vonny Setiaries. (2017). Penambahan Buah Nanas Dalam Pembuatan Velva Wortel. *JOM FAPERTA UR*, 4(2), 1–15.
- Trianto, Sabda Suryawan. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota*)Menggunakan Pelarut Air. *Ekuilibrium*, 13(2), 51–54. <https://doi.org/10.20961/ekuilibrium.v13i2.2160>
- Triastuti, U. .. Yuyun. (2020). Manajemen Usaha Makanan Kecil Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga Berbasis Pangan Lokal (Pembuatan Piefin Ganyong). *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 1(3), 222–234. Retrieved from

- <https://jst.publikasiindonesia.id/index.php/jst/article/view/30/58>
- Triastuti, U. Yuyun. (2010). Susu kacang hijau dengan penambahan sari wortel sebagai alternatif minuman bergizi bagi lansia. *Repository AKS Ibu Kartini Semarang*, (1977). Retrieved from <https://aksibukartini.files.wordpress.com/2016/08/susu-kacang-hijau-dengan-penambahan-sari-wortel-sebagai-minuman-alternatif-bagi-lansia.pdf>
- Tuti, U. Yuyun Triastuti, Rettagung Diana, Tri, & Vebrianti, Julia. (2022). Management Organization Dessert From Green Bean Milk Carrot Flavor for the Elderly. *Jurnal Ipteks Terapan*, 16(1), 41–50. <https://doi.org/10.22216/jit.v16i1.512>
- Ulya, Rahmatul, Yunita, Dewi, & Haryani, Sri. (2019). Pembuatan Velva Wortel (*Daucus Carota L.*) - Jeruk (*Citrus Sinensis*) Dengan Variasi Jenis Penstabil (CMC, Karagenan Dan Gelatin). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 47–54. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i3.11644>
- Wulansari, Inda Riana, Devi, Mazarina, & Hidayati, Laili. (2017). Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Kecambah Kedelai Dan Wortel. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 40(2), 157–168. <https://doi.org/10.17977/um031v40i22017p157>
- Zurriyati, Yayu, & Dahono. (2016). Keragaman Sumber Daya Genetik Tanaman Buah-buahan Eksotik di Kabupaten Bintan , Provinsi Kepulauan Riau. *Buletin Plasma Nutfah*, 22(1), 11–20.