

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perubahan gaya hidup masyarakat *modern*, berpengaruh pada perilaku konsumtif terhadap konsumsi makanan instan. Menurut Resky (2019), makanan instan adalah jenis makanan yang mudah dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Menurut penelitian Budiarti dan Utami (2021), sebanyak 46,7% mempunyai frekuensi konsumsi makanan instan 1-2 kali dalam seminggu sedangkan menurut Laksosno (2022), bahwa ada 69% masyarakat Indonesia gemar mengonsumsi makanan instan, dengan 33% mengonsumsi sebagai makan siang, 25% makan malam, 9% makanan ringan, dan 2% mengonsumsi untuk sarapan, diperkirakan akan terus meningkat. Makanan instan yang beredar saat ini, memiliki berbagai ragam jenis dari makanan ringan hingga makanan berat, baik dalam bentuk cair, padat maupun bubuk. Menurut SNI 01-497-1999 salah satu produk makanan bubuk adalah sup krim instan. Sup krim instan merupakan suatu produk pangan olahan yang siap diseduh atau dimasak dengan air panas sehingga menjadi larutan kental. Produk olahan pangan berbentuk bubuk memiliki keunggulan sifat *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan memiliki umur simpan yang lebih lama karena memiliki kadar air yang rendah.

Pengolahan sup krim instan dapat dilakukan menggunakan bahan yang berasal dari umbi-umbian untuk menciptakan tekstur kental salah satunya yaitu tepung kentang. Kadar pati dalam tepung kentang sekitar 52,69 % dimana dalam pati tepung kentang terdiri dari amilosa 21,04% dan amilopektin 78,96%. Pati dapat mengalami proses gelatinisasi, karena mempunyai kemampuan tinggi untuk mengikat air dan menghasilkan tesktur yang kental (Anggraeni, 2022). Oleh karena itu, salah satu karakteristik dari tepung kentang yaitu memiliki daya serap yang tinggi sehingga dapat memperbaiki tekstur. Selain itu, tepung kentang mengandung kandungan gizi lengkap meliputi karbohidrat 85,6%, protein 0,3 g, lemak 0,1 g, kalsium 20 mg, dan fosfor 30 mg (Amalia, 2014).

Pemanfaatan tepung kentang sebagai makanan instan untuk meningkatkan nilai gizi, protein, lemak, dan abu masih tergolong kurang. Oleh karena itu, perlu ditambahkan bahan lain yang mampu meningkatkan nilai gizi tersebut salah satunya adalah daging ikan salmon. Menurut Ramli (2014), komposisi gizi ikan salmon terdiri protein 19.84 g, lemak 6.34 g, zat besi 0,80 g, seng 0.64 mg, natrium 44 mg, kalium 490 mg, fosfor 200 mg, magnesium 29 mg, kalsium 12 mg. Menurut Venugopal (2010), daging ikan salmon merupakan sumber protein dimana kandungan protein pada daging ikan mencapai 17-22% dengan rata-rata 19%. Fungsi protein sebagai sumber asam amino yaitu pembangun struktur utama dalam sel, enzim dalam membran dan perbaikan sel (Susanto dan Fahmi, 2012). Selain itu, daging ikan salmon mengandung omega-3 (1,6 g/100 gram) yang merupakan asam lemak *essensial* yang tidak dapat dibentuk oleh tubuh sehingga harus dipasok dari makanan (Tanjung, 2022). Asam lemak Omega-3 berperan dalam menurunkan resiko penyakit jantung, meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan kecerdasan otak, membantu mengatasi peradangan dan menjaga tekanan darah (Aryanta, 2023). Kombinasi penggunaan bahan baku tepung kentang dan daging ikan salmon dalam bentuk makanan bubuk diharapkan menjadi suatu produk inovasi sup krim instan yang memiliki nilai gizi tinggi.

Pembuatan produk instan biasanya dilakukan dengan suhu tinggi yang dapat mengakibatkan penurunan atau hilangnya nilai gizi produk. Metode *foam mat drying* merupakan alternatif yang baik untuk pembuatan produk instan karena suhu pengeringan yang digunakan berkisar 50-80°C. Metode *foam mat drying*, membutuhkan *foaming agent* yang berfungsi untuk mempercepat pengeringan, meminimalisir kerusakan zat gizi akibat panas, melapisi komponen *flavor* dan memperbesar volume (Utomo dan Ariska, 2020). Selain itu, *foaming agent* seperti putih telur sangat berperan penting untuk pembentukan busa sehingga memperluas permukaan dan mempercepat pengeringan sehingga komponen bioaktif yang ada pada bahan tidak mengalami kerusakan secara signifikan. Menurut Olaoye, dkk (2017), metode ini diperlukan adanya penambahan *foaming agent* yaitu putih telur yang berfungsi menurunkan tegangan permukaan, dan meningkatkan pembentukan buih dan meningkatkan luas permukaan, memberi struktur berpori pada bahan

sehingga akan meningkatkan kecepatan pengeringan Hal ini dukung Abidin,dkk (2019), bahwa penambahan putih telur sebanyak 10-20% dapat menghasilkan buih yang akan meningkatkan luas permukaan sampel dan dapat mempercepat proses pengeringan.

Hasil penelitian Nurjanah (2022), menunjukkan bahwa perbandingan tepung jagung dengan daging ikan patin (1:1) serta penambahan putih telur 15% memberikan hasil terbaik pada parameter fisik, kimia dan organoleptik sup krim instan jagung, sedangkan pada penelitian Panggabean (2019), menunjukkan bahwa perbandingan tepung wortel dengan daging ikan kembung (2:1) serta penambahan putih telur 10% memberikan hasil terbaik pada parameter fisik, kimia dan organoleptik sup krim instan wortel. Penelitian Riyanto, dkk (2020), menyatakan bahwa perbandingan jagung dan tulang ikan patin (15:1) memberikan perlakuan terbaik pada parameter kimia sup krim instan binte biluhuta. Perbedaan bahan dan rasio penambahan tepung dan ikan belum menunjukkan adanya keunggulan produk sup krim instan dari segi peningkatan nilai gizi. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang kajian proporsi tepung kentang dan daging ikan salmon dengan penambahan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung kentang dan daging ikan salmon dengan penambahan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan.
2. Menentukan kombinasi perlakuan terbaik antara proporsi tepung kentang dan daging ikan salmon dengan penambahan putih telur sehingga dihasilkan sup krim instan dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang terbaik.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang metode pembuatan sup krim instan yang bernilai gizi tinggi.
2. Diversifikasi produk sup krim instan dari bahan baku tepung kentang dan daging ikan salmon.
3. Meningkatkan pemanfaatan dan nilai ekonomis dari tepung kentang.