

ABSTRAK

Sup krim jagung merupakan produk olahan kering instan yang dibuat dari tepung nabati atau hewani dengan penambahan bahan lain yang dapat cepat disajikan karena proses pembuatannya yang sederhana dan juga dapat digunakan sebagai pangan darurat karena dapat memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan manusia. Kandungan gizi pada sup krim jagung instan dapat ditingkatkan dengan fortifikasi tepung tulang ayam dan tepung kelor yang juga berfungsi sebagai penerapan *green economy* di Indonesia. Namun fortifikasi tulang ayam dan daun kelor mengubah karakteristik sensori yang dimiliki oleh sup krim jagung instan tersebut. Oleh karena itu, diperlukan pengujian evaluasi sensori yang bertujuan untuk mengetahui formulasi fortifikasi tepung tulang ayam dan daun kelor pada sup krim jagung instan yang disukai masyarakat. *Focus Group Discussion* (FGD) dilakukan sebelum melakukan evaluasi sensori dengan tujuan untuk mengetahui atribut apa saja yang dimiliki oleh sampel. Metode analisis sensori yang dilakukan pada penelitian ini adalah CATA (*Check-All-That-Apply*) dan uji hedonik (*hedonic test*) yang dibantu dengan *software* XLSTAT Sensory. Sejumlah 40 orang panelis melakukan evaluasi sensori sup krim jagung instan. Sampel diberi 3 digit kode, 174 (sampel T2K0), 286 (sampel T2K1), dan 391 (sampel T2K2). Hasil analisis data evaluasi sensori mendeskripsikan bahwa sampel 286 dengan formulasi 10 gram tepung tulang ayam dan 4 gram tepung daun kelor, merupakan sampel yang paling disukai oleh masyarakat dan paling mendekati dengan produk yang ideal. Selain itu, untuk menjadi produk yang ideal, produk sup krim jagung instan dengan fortifikasi tulang ayam dan daun kelor harus memiliki atribut *aftertaste* gurih, rasa gurih, dan aroma jagung. Sampel 286 memiliki rata-rata nilai kesukaan 3,825 dari *5-point hedonic scale*, yang membuat sampel 286 masuk dalam kategori kesukaan “netral”.

Kata kunci: CATA, Sup krim jagung, Tepung kelor, Tepung tulang ayam, Uji hedonik

ABSTRACT

Corn cream soup is an instant dry processed product made from vegetable or animal flour with the addition of other ingredients that can be served quickly because of simple manufacturing process and can also be used as emergency food because it meets the nutritional needs needed by humans. The nutritional content of instant corn cream soup can be increased by fortifying chicken bone flour and Moringa flour which also serves as a green economy implementation in Indonesia. However, the fortification of chicken bones and Moringa leaves changed the sensory characteristics of the instant corn cream soup. Therefore, a sensory evaluation using hedonic test method of instant corn soup with the fortification of chicken bone flour and Moringa flour is needed to determine public acceptance and to find out what attributes should be present in an ideal instant corn cream soup product. Focus Group Discussion (FGD) was conducted before conducting the sensory evaluation with the aim of knowing what attributes the sample had that were useful in making the sensory evaluation scoresheet. Sensory evaluation analysis was carried out using 2 methods, CATA (Check-All-That-Apply) and hedonic test assisted by XLSTAT software. Sensory evaluation was carried out on 40 panelists with an age range of 18 to 56 years domiciled in Jakarta, Bogor, Tangerang, and South Tangerang. The tested samples were given a 3-digit code, 174 (T2K0 sample), 286 (T2K1 sample), and 391 (T2K2 sample). The results of the sensory evaluation data analysis described that sample 286 with a formulation of 10 grams of chicken bone flour and 4 grams of Moringa leaf flour, was the sample most favored by the public and closest to the ideal product. In addition, to be an ideal product, instant corn cream soup product with fortified chicken bones and Moringa leaves must have the attributes of a savory aftertaste, savory taste, and corn aroma. Sample 286 had an average preference score of 3.825 from the 5-point hedonic scale, which made sample 286 fall into the “neutral” preference category.

Keywords: CATA, Chicken bone meal, Corn cream soup, Hedonic test, Moringa flour