

Lampiran 1 : Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 10-7-2025

Kode Responden : 01

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka												
Suka	✓		✓		✓	✓	✓	✓			✓	
Biasa saja		✓		✓						✓		✓
Tidak suka									✓			

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 10 Juli 2025

Kode Responden : 02

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka												
Suka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Biasa saja											✓	✓
Tidak suka								✓	✓	✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 10 JUNI 2025

Kode Responden : 03

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka												
Suka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓
Biasa saja								✓		✓	✓	
Tidak suka									✓			

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 11-5-2026

Kode Responden : 04

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisiomer sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka												
Suka	✓		✓	✓	✓		✓	✓				
Biasa saja		✓				✓				✓	✓	
Tidak suka									✓			✓

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 11/5/2025

Kode Responden : 05

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisiomer sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka												
Suka	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓			✓
Biasa saja						✓				✓	✓	
Tidak suka								✓				

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 12/7/2025

Kode Responden : 06

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisiomer sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka												
Suka		✓			✓	✓	✓				✓	
Biasa saja	✓		✓	✓				✓				
Tidak suka									✓	✓		✓

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 12 Juli 2015

Kode Responden : 07

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓	✓	✓			✓						
Suka				✓	✓		✓		✓	✓	✓	
Biasa saja												
Tidak suka							✓					✓

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 12/7/2015

Kode Responden : 08

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓											
Suka		✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓
Biasa saja												
Tidak suka							✓		✓	✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 12/07/2015

Kode Responden : 09

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓											
Suka		✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓		
Biasa saja					✓		✓				✓	✓
Tidak suka												

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 12-7-2016

Kode Responden : 10

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓											
Suka		✓	✓	✓					✓	✓		
Biasa saja					✓	✓	✓				✓	✓
Tidak suka								✓				

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 13/07/2016

Kode Responden : 11

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓											
Suka		✓										
Biasa saja			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
Tidak suka								✓				✓

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 13/07/2016

Kode Responden : 12

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓				✓	✓						
Suka		✓	✓						✓	✓		
Biasa saja											✓	✓
Tidak suka				✓				✓				

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 13-7-2026

Kode Responden : 13

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Suka												✓
Biasa saja									✓		✓	
Tidak suka									✓			

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 13-07-2025

Kode Responden : 14

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓	✓	✓									
Suka				✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
Biasa saja												✓
Tidak suka							✓					

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 13-07-2025

Kode Responden : 16

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓	✓			✓	✓						
Suka			✓	✓			✓	✓	✓	✓		
Biasa saja											✓	✓
Tidak suka												

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 13/02, 2025

Kode Responden : 16

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka		✓		✓								
Suka	✓		✓		✓	✓	✓	✓				
Biasa saja									✓		✓	✓
Tidak suka										✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 13-02-2025

Kode Responden : 17

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓		✓		✓							
Suka		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Biasa saja												✓
Tidak suka												

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 14-2-2025

Kode Responden : 18

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓											
Suka		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Biasa saja				✓								
Tidak suka												✓

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 19-7-2024

Kode Responden : 10

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka						✓						
Suka	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓				
Biasa saja											✓	✓
Tidak suka									✓	✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 14-07-2025

Kode Responden : 20

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓											
Suka		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
Biasa saja								✓				✓
Tidak suka												

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 15/07/2025

Kode Responden : 21

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka												
Suka	✓	✓	✓	✓			✓	✓				✓
Biasa saja					✓	✓	✓	✓			✓	
Tidak suka									✓	✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 15/03/2024

Kode Responden : 22

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓	✓		✓								
Suka			✓		✓	✓		✓				
Biasa saja							✓				✓	✓
Tidak suka									✓	✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 15/7/2025

Kode Responden : 23

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓				✓	✓						
Suka		✓	✓	✓			✓					
Biasa saja							✓	✓	✓	✓		
Tidak suka											✓	✓

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 18/7/2026

Kode Responden : 24

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (√) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓				✓							
Suka		✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓		
Biasa saja											✓	✓
Tidak suka							✓					

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 15/08/2020

Kode Responden : 25

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisiomer sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka			✓	✓	✓	✓						
Suka	✓	✓					✓				✓	✓
Biasa saja								✓				
Tidak suka									✓	✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 15/07/2020

Kode Responden : 26

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisiomer sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka					✓	✓						
Suka	✓	✓	✓	✓			✓	✓				
Biasa saja									✓	✓		
Tidak suka											✓	✓

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 15/08/2020

Kode Responden : 20

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan anatara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisiomer sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka						✓						
Suka	✓	✓			✓		✓	✓	✓		✓	✓
Biasa saja			✓	✓						✓		
Tidak suka									✓			

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 16/07/2025

Kode Responden : 28

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓	✓			✓							
Suka			✓	✓	✓							✓
Biasa saja							✓	✓	✓		✓	
Tidak suka										✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 16-7-2025

Kode Responden : 29

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka					;							
Suka	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Biasa saja							✓				✓	
Tidak suka								✓	✓	✓		

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK AGAR AGAR, PECTIN DAN GELATIN DALAM SOTO JAM

Hari/tanggal : 16-7-2025

Kode Responden : 30

Tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara penggunaan agar agar, pectin dan gelatin sebagai bahan pengental jam soto.hasi produk ini akan digunakan untuk menjadi dasar yang dapat digunakan untuk pengembangan produk.

Instruksi:

- 1) Responden akan diberikan sampel 121, 232, dan 343
- 2) Berilah tanda (✓) untuk jawaban yang paling sesuai dengan keadaan pada kotak yang disediakan untuk setiap pertanyaan
- 3) Setelah memberikan jawaban kembali pastikan bahwa pernyataan dalam kuisisioner sudah di jawab

	121				232				343			
	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	Warna	textur	aroma	rasa	warna	textur
Sangat suka	✓	✓			✓	✓						
Suka			✓	✓			✓				✓	
Biasa saja												
Tidak suka								✓	✓	✓		✓

Lampiran 2: Tabulasi hasil penelitian

Kode sampel	Jumlah aroma				Jumlah warna				Jumlah rasa				Jumlah tekstur			
	Sangat suka	suka	Biassa saja	Tidak suka	Sangat suka	Suka	Biassa saja	Tidak suka	Sangat suka	suka	Biassa saja	Tidak suka	Sangat suka	suka	Biassa saja	Tidak suka
121	17	12	1	0	5	22	3	0	8	20	2	0	4	20	5	1
232	10	16	4	0	1	21	8	0	10	15	5	0	1	11	7	11
343	0	11	6	13	0	11	17	2	0	10	8	12	0	9	12	9

Lampiran 3: Gambar Sampel Produk

