

ABSTRAK

Soto merupakan sup khas indonesia yang berbahan dasar kaldu dan rerempahan indonesia. Umumnya, soto merupakan produk sup yang tidak bisa di nikmati secara simple dan instan maka dari itu dibuatlah prouk soto jam. Jam merupakan produk semi pdatan yang di masak dengan konsistensi tertentu melalui pengembahnagn makanan moderen hadirilah variasi baru yaitu soto jam. Maka Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui titik penerimaan konsumen terhadap soto jam dengan menggunakan pengental agar-agar, pectin, dan gelatin melalui uji organoleptik. Meode pengumpulan data dari penelitian ini akan menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan organoleptik. Dengan ini penelitian ini melakukan pengumpulan data dengan kuisisioner yang akan disebarakan ke tipe responden random sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya perbedaan tingkat penerimaan responden terhadap variabel produk dengan pengental yang berbeda yaitu dengan tingginya nilai yang di dapatkan untuk setiap aspek sensori dari pengental agar-agar. Maka dapat di simpulkan bahwa agar-agar merupakan zat pengental terbaik untuk soto jam ini diakarenakan tingkat konsistensi struktur penyusun gel yang lebih baik, warna yang cendrung lebih jernih, tidak menimbulkan perbedaan aroma yang signifikan, serta rasa yang netral.

Kata Kunci: Agar-Agar; Jam; Soto jam; Uji Organoleptik

ABSTRACT

Soto is a traditional Indonesian soup made from broth and Indonesian spices. The soto we know today is a type of soup that cannot be enjoyed in a simple and instant way, which led to the creation of the soto jam product. Jam is a semi-solid product cooked to a certain consistency. Through the development of modern food innovations, a new variation has emerged, namely soto jam. This research aims to determine the level of consumer acceptance of soto jam using different gelling agents: agar-agar, pectin, and gelatin, through an organoleptic test. The data collection method used in this study is quantitative, with an organoleptic approach. Data were gathered using questionnaires distributed to respondents through random sampling. The results of the study show that there are differences in the level of acceptance among respondents toward products made with different gelling agents. The highest sensory scores were obtained for the product using agar-agar. Therefore, it can be concluded that agar-agar is the most suitable gelling agent for soto jam, due to its superior gel structure consistency, clearer appearance, minimal impact on aroma, and neutral taste.

Keywords: *food thickening agents; jam; organoleptic test; sensory perception; soto jam*

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan berkat sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Pengaruh Penggunaan Agar-Agar, Pectin, dan Gelatin Dalam Pembuatan Soto Jam” dengan baik. Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma Tiga di Akademi Sages.

Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan, dan nasehat dari berbagai pihak selama penyusunan tugas akhir ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku Direktur Akademi Sages.
- 2) Ir. Ivy Dian P. Prabowo, S.TP. M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Akademi Sages.
- 3) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan laporan ini.
- 4) Titin Lestariningsih, S.E., M.M. selaku Penguji yang telah memberikan masukan yang berharga dan konstruktif.
- 5) Kepada semua Dosen dan teman yang selalu memberi dukungan dan motivasi kepada penulis

Pada akhirnya, penulis sangat berterima kasih dan memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan makalah, dan penulis juga sangat mengharapkan kritik serta saran dari para pembaca untuk bahan pertimbangan perbaikan laporan yang bermanfaat untuk kedepannya.

Pasuruan, 3 September 2025



Penulis