

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Soto merupakan hidangan sup khas Indonesia yang berbahan dasar kaldu dan rempah Indonesia (Bara Yudhistira, 2020). Soto umumnya merupakan makanan sup kuah yang disajikan di dalam mangkuk. Dari sini soto merupakan produk yang tidak bisa dinikmati orang dengan aktifitas mobilitas tinggi. Dengan hadirnya Soto Jam yang merupakan produk kreatif memberikan solusi bagi penikmat soto agar bisa menikmati soto di mana saja dan kapan saja. Jam adalah produk makanan kental atau semi padat yang dapat terbuat dari sari buah ataupun plup buah ataupun potongan buah yang diolah menjadi suatu struktur gel yang menggunakan gula, asam, dan pengental. (Palupi, 2009 dalam Saputro, 2018). Dalam proses pembuatan jam memerlukan zat pengental untuk mencapai konsistensi yang diinginkan. Tiga zat pengental yang umum digunakan dalam industri pangan adalah agar-agar, pectin, dan gelatin. Setiap bahan ini memiliki karakteristik unik yang mempengaruhi tekstur, stabilitas, dan kualitas akhir produk jam. Dalam industri pangan, zat pengental memiliki peranan penting tidak hanya mempengaruhi kualitas produk secara visual saja tetapi secara sensorik keseluruhan baik dari warna, aroma, rasa, dan tekstur yang menimbulkan persepsi penerimaan konsumen yang berbeda. Menurut Adrian (2024) agar-agar merupakan zat pembentuk struktur gel yang diperoleh dari hasil pengolahan rumput laut ataupun ganggang. Pectin adalah zat pengental yang ditemukan dalam buah-buahan seperti apel, jeruk, lemon, dan limau yang digunakan untuk menstabilkan struktur dan membentuk semi padatan yang terbuat dari serat-serat buah (Nareza, 2024). Dilansir dari Media Central Gelatin adalah zat pengental yang dihasilkan melalui proses pengolahan kolagen yang diperoleh dari jaringan ikat hewan yang terdapat pada tulang atau kulit hewan seperti sapi dan ayam.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu, masing-masing zat pengental menunjukkan karakteristik fisik dan sensorik yang berbeda. Penelitian oleh Firdaus et al. (2025) menunjukkan bahwa kombinasi agar-agar dan gelatin mempengaruhi tekstur dan rasa jelly jeruk secara signifikan. Penelitian lainnya

oleh Sitanggang (2024) menyatakan bahwa pectin cenderung menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan warna yang lebih stabil dalam jelly buah. Sementara itu, Holinesti et al. (2023) menemukan bahwa gelatin meningkatkan karakteristik tekstur pada selai tanpa memengaruhi rasa secara dominan.

Namun, sebagian besar penelitian tersebut dilakukan pada produk berbasis buah, sehingga belum banyak studi yang mengeksplorasi penggunaan zat pengental tersebut pada produk jam berbasis makanan gurih seperti soto. Hal ini membuka peluang baru untuk melakukan inovasi sekaligus evaluasi terhadap penerimaan konsumen terhadap produk soto jam yang menggunakan zat pengental berbeda.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji pengaruh penggunaan agar-agar, pectin, dan gelatin terhadap mutu organoleptik soto jam, meliputi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini penting sebagai dasar pengembangan produk inovatif berbasis kuliner tradisional yang dapat dinikmati secara lebih praktis, namun tetap mempertahankan karakteristik sensori asli soto.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh berbagai zat pengental agar-agar, pectin, gelatin dalam pembuatan produk jam. Oleh karena itu, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana perbedaan penggunaan agar-agar, pectin, dan gelatin sebagai zat pengental terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan Soto Jam melalui uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di jabarkan di atas dapat ditentukan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan penggunaan agar-agar, pectin, dan gelatin sebagai zat pengental terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan soto jam melalui uji organoleptik (warna,aroma,rasa dan tekstur).

1.4 Manfaat

Sesuai dengan latar belakang yang menjelaskan tentang fungsi pengental dan berbagai masalah di atas dapat di tarik bahwa manfaat penilitan ini terbagi menjadi dua yaitu

1) Manfaat Teoritis :

Pada penelitian ini bermanfaat dalam kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan bidang pangan ,terkhususnya dalam pemanfaatan zat pengental dalam produk jam. Penelitian ini juga berkontribusi memperkaya kajian tentang inovasi produk lokal seperti soto menjadi lebih praktis.

2) Manfaat Praktis :

Memberikan solusi bagi praktisi kuliner agar bisa memilih zat pengental yang cocok untuk produk yang akan di prouksi. hasil dari penelitian ini juga bermanfaat bagi industri untuk memberikan opsi zat pengental yang cocok untuk kondisi dan situasi yang berbeda.