

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

2.1 Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu

Dari tinjauan beberapa penelitian terdahulu dengan metode dan subjek penelitian mengenai tingkat penerimaan melalui uji organoleptik penggunaan agar-agar, pectin, gelatin dalam pembuatan jam:

- 1) Penelitian Firdaus et al. (2025) berjudul “Jelly Jeruk Siam Dengan Agar-Agar dan Gelatin” memiliki latar belakang untuk menentukan kombinasi optimal agar-agar dan gelatin untuk meningkatkan mutu jelly jeruk siam madu. pada laporan ini memberikan beberapa aspek tinjauan parameter dari sisi sensorik secara warna, tectur, rasa dna penerimaan secara keseluruhan. Dengan menggunakan perbandingan 3,75% agar-agar dan 11,25% gelatin akan menghasilkan skor organoleptik dengan penerimaan rata rata 4,28 maka dapat di simpulkan dari berbagai sampel yang di ujikan formulasi dominan gelatin lebih unggul dan memberikan hasil prefrensi panelis yang baik. Beberapa tinjauan relasi dari penlitian ini penggunaan jenis zat pengental yang sama dengan judul penlitian ini akan memberikan gambaran tentang hasil dari skala organoleptik secara keseluruhan. tetapi ada beberapa pertimbangan yang dapat menjadi tolak ukur lain yaitu jenis prouk yang berbeda basisnya yang memberikan tingkat parameter yang berbeda yaitu produk jellly dan jam yang merupakan produk yang jelas berbeda serta basis bahan penyusun utama yaitu buah dan makanan gurih yang memberikan tolak ukur sesori terutam rasa yang berbeda.
- 2) Dilansir dari junral UNESA yang di tulis oleh Seila Yunita (2013) dengan judul “Jam Buah Naga Merah Dengan Pectin Dan Gula” penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui pengaruh pectin dan gula dalam sifat organoleptik dari buah naga merah metode yang digunakan yaitu desain faktorial dua variabel dengan analisis dua arah ANOV dengan subjek penelitian berubah (jumlah gula dan pectin) dari

penelitian ini di hasilkan interaksi pectin dan gula memberikan pengaruh terhadap warna, tekstur. Melalui laporan ini disimpulkan bahwa jam akan menghasilkan sensorik terbaik dengan kandungan pectin 0% dan gula 110% menghasilkan parefrensi panelis yang maximum. Maka dari penelitian ini dapat di ambil bahwa penggunaan pectin terhadap buah naga memerlukan asam nitrat sebagai pemancing agar penggunaan pectin menjadi maximal. Dalam penelitian ini memiliki kesamaan berupa penggunaan zat pengental pectin terhadap subjek selai (*jam*). Tetapi dalam penelitian ini memiliki perbedaan di antaranya evaluasi ketiga zat pengental lebih lanjut serta spesimen jam yang memiliki base yang berbeda yaitu rasa gurih dan buah naga dengan rasa manis.

2.1 Landasan Teori dan Konseptual

2.1.1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah metode pengujian berdasarkan penilaian panca indra manusia terhadap atribut seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur (setyaningsih, 2010).pengujian organoleptik digunakan untuk menemukan jawaban dari penerima konsumen terhadap produk yang di ujikan. Terdapat 3 jenis uji organoleptik yaitu uji perbedaan untuk menemukan perbedaan diantara produk, uji deskripsi digunakan untuk menentukan perbedaan sifat dan intensitas dari produk yang di uji, uji afektif yang merupakan pengukur tingkat kesukaan untuk menguji penerimaan terhadap suatu produk. Penelitian organoleptik ini akan mengambil uji deskriptif yaitu menentukan sifat dan intensitas perbedaan tersebut.

2.1.2 Persepsi Sensorik

Persepsi sensorik adalah proses diamana manusia menerima informasi rangsangan eksternal, serta pengenalan terhadap informasi yang di terima yang di implementsikan melalui rangsangan berupa aroma, warna, rasa dan tekstur.(Ernstmeyer,2021). Persepsi sensori melibatkan aspek lain seperti kognitif dan emosional dalam menginterpretasikan objek yang diterima oleh organ sensori atau indra.

2.1.3 Zat Pengental makanan

Zat pengental makanan atau zat pengental merupakan salah satu sifat dari tekstur produk makanan yang mengendalikan kadar air dan memberikan struktur stabilitas dan kualitas rasa pada produk makanan (imeson, 2009). Sifat zat pengental dalam larutan akan tergantung dari berbagai faktor seperti konsentrasi senyawa aktif, suhu, muatan listrik, perlakuan termal dan mekanis. Dari ketiga bahan pengujian yaitu agar-agar, pectin dan gelatin ini memiliki karakteristik yang berbeda. Agar-agar menghasilkan tekstur kaku dan stabil, pectin yang menghasilkan tekstur lembut yang menyatu, sedangkan gelatin yang menghasilkan tekstur lembut dan elastis namun kurang stabil di suhu panas (winaro, 2004). Perbedaan ini akan mempengaruhi sensori dari ketiga zat pengental tersebut.