

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Pengental agar-agar, pectin dan gelatin semua memiliki kekurangan dan kelebihan di setiap sisi. Tetapi dari hasil uji coba organoleptik bisa di simpulkan bahwa setiap zat pengental memiliki perbedaan hasil sensori baik dari rasa, aroma, tekstur dan warna yang menjadikan beberapa kondisi tidak cocok sebagai zat pengental dari produk kreatif soto jam. Berdasarkan pengujian, diketahui bahwa agar-agar merupakan zat pengental terbaik. Hal ini dikarenakan agar-agar memiliki pembentuk struktur gel yang lebih baik dibandingkan kedua pengental lainnya, disamping memiliki rasa dan aroma yang netral. Selain itu, agar-agar memiliki warna yang cenderung lebih baik dikarenakan tidak terpengaruh terhadap tingkat keasaman dari base produk yaitu produk kreatif soto jam.

5.4 Saran

Berdasarkan penelitian ini, disarankan agar memilih agar-agar untuk menjadi pengental utama pada pembuatan soto jam dikarenakan memiliki stabilitan dan uji organoleptik yang lebih baik. Disarankan untuk penelitian selanjutnya untuk menguji coba daya simpan dan pengaruh suhu yang menjadi kekurangan produk ini agar bisa meningkatkan kualitas fisik soto jam tanpa mengubah sensori dan organoleptik secara keseluruhan dari produk. Untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengujian kombinasi pengental dengan variable lebih banyak agar bisa menemukan campuran dengan stabilitas sensorik yang lebih baik.