

SKRIPSI
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
PRODUK SOTO MEDAN BERBAHAN DASAR SUSU
KEDELAI



Oleh :

MUHAMMAD RIFKY SETIAWAN

NIM. 320200389

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
PRODUK SOTO MEDAN BERBAHAN DASAR SUSU
KEDELAI**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

MUHAMMAD RIFKY SETIAWAN

NIM. 320200389

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022**

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
PRODUK SOTO MEDAN BERBAHAN DASAR SUSU
KEDELAI

SKRIPSI



Oleh :

MUHAMMAD RIFKY SETIAWAN

NIM. 320200389

Telah Disetujui oleh

Pembimbing I

Drs. Prihatno, MM.
NIDN : 0526125901

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

Mengetahui
Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

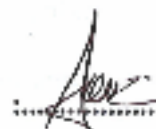
BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK
SOTO MEDAN BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI

Oleh :
MUHAMMAD RIFKY SETIAWAN
320200389

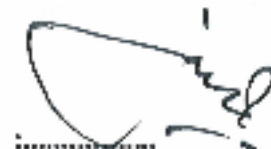
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal 27 Mei 2022

TIM PENGUJI :

Penguji Utama : **Dra. Heni Susilowati M.M**
NIDN. 0505026202




Pembimbing I : **Drs. Prihatno, M.M**
NIDN. 0526125901



Pembimbing II : **Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M**
NIDN. 0516057102



Mengelahi
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Dr. Prihatno, M.M.
NIDN. 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Rifky Setiawan

NIM : 320200389

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk

Soto Medan Berbahan Dasar Susu Kedelai.

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa dalam skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan bukan karya orang lain. Penelitian ini dilakukan untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Terapan DIV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Demikian surat ini saya buat dengan sebagaimana mestinya dan apabila surat pernyataan ini tidak benar, maka saya siap dituntut dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Yogyakarta, Mei 2022



Muhammad Rifky Setiawan
NIM. 320200389

MOTTO

“Boleh jadi kamu membenci sesuatu padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi pula kamu menyukai sesuatu padahal ia amat buruk bagimu, Allah mengetahui sedang kamu tidak mengetahui”

(Q.S ALBaqarah ayat 216)

“Dan Bersabarlah sesungguhnya ALLAH bersama orang-orang yang sabar”

(Q.S Al Anfaal ayat 46)

“It is not things that trouble us, but our judgement about things”

(Epictetus - *Enchiridion*)

“There is nothing either good or bad, but thinking makes it so.”

(William Shakespeare)

“Constant misfortune brings this one blessing : those whom it always assails, it eventually fortifies”

(Seneca)

“Jadilah seperti tebing di pinggir laut yang terus dihujam ombak, tetapi tetap tegar dan menjinakkan murka air di sekitarnya.”

(Marcus Aurelius - *Meditations*)

“Life is long if you know how to use it, we are not given a short life but we make it short and wasteful of it.”

(Seneca - *On Shortness of Life*)

”let your smile change the world but don’t let the world change your smile – don’t let your mind bully your body – every great dreams begin with a dreamer – don’t tell people your dreams, show them.”

“Jennie, Jisoo, Rose, And Lisa from BLACKPINK)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupersembahkan kepada :

1. Sembah sujud dan syukur kepada Allah SWT, yang selalu membimbingku kejalan yang benar, yang memberikan nafas disetiap detikku dan menerangi langkahku serta memberikan kesempatan untuk melanjutkan studi DIV dan kemudahan yang telah Engkau berikan kepadaku maka skripsi sederhana ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Kepada kedua orang tuaku yang tiada hentinya mendoakan dan mendukung setiap perjalanan hidupku, menasehatiku, menjadi tempat curahan hatiku, memberi semangat juga yang telah memberikan *support* kepada penulis untuk melanjutkan studi di kota Yogyakarta ini. Terima kasih atas semua cinta yang telah Ayah dan Ibu berikan kepadaku, semoga diberi kesehatan dan umur yang panjang untuk menemani langkahku ini.
3. Kepada seluruh keluarga besar, terima kasih untuk dukungan dan semua kasih sayang yang tak ternilai harganya.
4. Kepada Bapak dan Ibu dosen pembimbingku yang sudah tulus dan ikhlas membimbing dan mengarahkanku. Terima kasih atas semuanya semoga Bapak dan Ibu diberi kemudahan selalu dalam menjalani tugas dan pengabdianya.
5. Kepada seluruh sahabat-sahabatku yang telah mendukung, memberikan semangat dan menghiburku, terima kasih untuk semua waktu dan semangat yang kalian berikan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT. Atas berkat, rahmat, rezeki, nikmat, kesehatan serta karunia-Nya sehingga penulis dapat melanjutkan studi D-III Manajemen Tata Boga ke jenjang yang lebih tinggi yaitu D-IV Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Penulis merasa sangat bersyukur karena program studi lanjut yang dijalani satu setengah tahun dapat selesai tepat pada waktunya, yaitu dengan penyusunan skripsi yang berjudul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK SOTO MEDAN BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI”** dengan sebaik-baiknya.

Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih khususnya kepada kedua orang tua yang telah memberikan doa, motivasi, dan dorongan semangat selama ini sampai pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Dalam penelitian dan penulisan skripsi ini, penulis memperoleh bantuan moril dan materiil dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku Dosen Pembimbing I dan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. Selaku Dosen Pembimbing II dan Ketua Jurusan Perhotelan yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi.

3. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan arahan, masukan, kritik dan saran kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu seluruh Dosen serta seluruh Pegawai Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulis selama masa perkuliahan dan selama masa penulisan penelitian.
5. Narasumber dan responden penelitian yang telah membantu penulis dalam proses pengumpulan data penelitian.
6. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi, dukungan, dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi.

Penulis sangat berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak sebagai pengembangan ilmu pengetahuan. Penulis mengharapkan bantuan berupa saran dan kritikan dari semua pembaca yang bersifat membangun demi terciptanya karya yang lebih baik dimasa mendatang.

Yogyakarta, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR GRAFIK	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori	6
1. Kualitas Makanan	6
2. Konsep Pengenalan Komoditi	8
a. Kedelai	8
b. Susu Kedelai	12
c. Santan Kelapa	22
3. Konsep Pengenalan Produk	25
a. Soto Medan	25
b. Jenis-Jenis Soto.....	26
c. Kriteria Soto Medan	29

d. Resep Pembuatan Soto Medan	30
4. Konsep Produk.....	34
a. Produk Penelitian	34
b. Bahan-Bahan	35
B. Kerangka Pemikiran Teorisasi	39
C. Penelitian Terdahulu	40
D. Hipotesis	44

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	46
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	48
C. Populasi dan Sampel	48
1. Populasi	48
2. Sampel	49
D. Jenis dan Sumber Data	50
E. Variabel dan Indikator	50
F. Metode Pengumpulan Data	51
1. Studi Literatur	51
2. Kuesioner	52
G. Metode Analisis Data	55
1. Uji Hedonik	56
2. Uji T-test	58

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	60
B. Hasil Penelitian	61
1. Proses Pembuatan Susu Kedelai	62
a. Persiapan Alat.....	62
b. Persiapan Bahan	64
c. Proses Pembuatan	65
2. Proses Pembuatan Soto Medan Berbahan Dasar Susu Kedelai	68
3. Proses Pembuatan Soto Medan Berbahan Dasar Santan	74
C. Analisis Deskriptif Responden Penelitian	80

1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	81
2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	82
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	82
D. Uji Hipotesis	83
1. Hasil Uji Hedonik	83
2. Hasil Uji T-test	92
E. Pembahasan	95
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	99
B. Saran	100
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Dalam Tiap 100gr Biji Kedelai Kering	14
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Susu Kedelai Cair dan Susu Sapi	15
Tabel 2.3 Perbandingan Kandungan Gizi Pada Santan dan Susu Kedelai	20
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Santan Kelapa per 100gr	25
Tabel 3.1 Skala Likert	53
Tabel 3.2 Interval Skala Likert	53
Tabel 4.1 Resep Pembuatan Susu Kedelai	61
Tabel 4.2 Resep Pembuatan Soto Medan Susu Kedelai	69
Tabel 4.3 Resep Standar Soto Medan Santan	75
Tabel 4.4 Presentase Jenis Kelamin Responden	81
Tabel 4.5 Presentase Usia Responden	82
Tabel 4.6 Presentase Pekerjaan Responden	82
Tabel 4.7 Hasil Penilaian Uji Hedonik Rasa Soto Medan Susu Kedelai	84
Tabel 4.8 Hasil Penilaian Uji Hedonik Rasa Soto Medan Santan	84
Tabel 4.9 Hasil Analisis Aspek Rasa	85
Tabel 4.10 Hasil Analisis Aspek Rasa Soto Medan Santan.....	85
Tabel 4.11 Hasil Analisis Aspek Rasa Soto Medan Susu Kedelai	85
Tabel 4.12 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aroma Soto Medan Susu Kedelai..	86
Tabel 4.13 Hasil Penilaian Uji Hedonik Aroma Soto Medan Santan	87

Tabel 4. 14 Hasil Analisis Aspek Aroma	88
Tabel 4. 15 Hasil Analisis Aspek Aroma Soto Medan Santan	88
Tabel 4. 16 Hasil Analisis Aspek Aroma Soto Medan Susu Kedelai	88
Tabel 4. 17 Hasil Penilaian Uji Hedonik Tekstur Soto Medan Susu Kedelai	89
Tabel 4. 18 Hasil Penilaian Uji Hedonik Tekstur Soto Medan Santan	89
Tabel 4.19 Hasil Analisis Aspek Tekstur	90
Tabel 4.20 Hasil Analisis Aspek Tekstur Soto Medan Santan	91
Tabel 4.21 Hasil Analisis Aspek Tekstur Soto Medan Susu Kedelai	91
Tabel 4.22 Hasil Uji T-test Sampel Berhubungan Aspek Rasa	92
Tabel 4.23 Hasil Uji T-test Sampel Berhubungan Aspek Aroma	93
Tabel 4.24 Hasil Uji T-test Sampel Berhubungan Aspek Tekstur	94
Tabel 4.25 Hasil Rata-Rata Analisis Seluruh Aspek	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang Kedelai	8
Gambar 2.2 Kedelai Putih	10
Gambar 2.3 Kedelai Hitam	11
Gambar 2.4 Susu Kedelai	12
Gambar 2.5 Santan Kelapa	22
Gambar 2.6 Soto Medan	25
Gambar 2.7 Kerangka Pemikiran	40
Gambar 4.1 Saringan	61
Gambar 4.2 Gelas Takar	62
Gambar 4.3 Blender	62
Gambar 4.4 Kain/Napkin	63
Gambar 4.5 Panci	63
Gambar 4.6. Kacang Kedelai	64
Gambar 4.7 Air	64
Gambar 4.8 Pembersihan Kacang Kedelai	65
Gambar 4.9 Perendaman Biji Kedelai Sebelum Dibersihkan	65
Gambar 4.10 Biji Kedelai Setelah Direndam dan Dibersihkan	66
Gambar 4.11 Sebelum Proses Penghancuran	66
Gambar 4.12 Setelah Proses Penghancuran	67
Gambar 4.13 Penyaringan Sari Kedelai	67
Gambar 4.14 Proses Pemanasan Susu Kedelai	68
Gambar 4.15 Bumbu Kuning Halus	70
Gambar 4.16 Penumisan Bumbu Kuning	70

Gambar 4.17 Penumisan Ayam	71
Gambar 4.18 penambahan Susu Kedelai	71
Gambar 4.19 Penambahan Rempah-Rempah	72
Gambar 4.20 Pemberian <i>Seasoning</i>	72
Gambar 4.21 Hasil Produk Soto Medan Susu Kedelai	73
Gambar 4.22 Bumbu Kuning Halus (santan)	76
Gambar 4.23 Penumisan Bumbu Kuning (santan)	76
Gambar 4.24 Penumisan Ayam (santan)	77
Gambar 4.25 Penambahan Santan Cair.....	77
Gambar 4.26 Penambahan Rempah-Rempah (santan)	78
Gambar 4.27 Penambahan Santan Kental	78
Gambar 4.28 Pemberian <i>Seasoning</i> (santan)	79
Gambar 4.29 Hasil Produk Soto Medan Santan	79

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai T Hitung Aspek Rasa	93
Grafik 4.2 Nilai T Hitung Aspek Aroma	94
Grafik 4.3 Nilai T Hitung Aspek Tekstur	95

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 3 Tabel Tabulasi Kuisisioner Penelitian

Lampiran 4 Tabel Hasil Uji Hedonik Melalui Aplikasi SPSS

Lampiran 5 Tabel Hasil Uji T Melalui Aplikasi SPSS

Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 7 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Soto medan adalah merupakan makanan khas Sumatera Utara. Bahan utama dalam membuat Soto Medan ialah santan, daun limau, bunga lawang, lengkuas, serai, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jintan, kunyit, lada, gula, dan garam sebagai perasa. Soto medan sedikit berbeda dengan soto didaerah lainnya, yaitu penggunaan santan dalam pembuatannya. Dalam penelitian ini penulis memilih menggunakan susu kedelai sebagai pengganti santan sebagai bahan utama dalam pembuatan Soto Medan. Pemilihan susu kedelai ini didasari karena susu kedelai dikenal lebih baik dibanding santan sebab kandungan lemak pada susu kedelai lebih rendah namun terdapat kandungan protein tinggi yang baik bagi tubuh.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian quasi—eksperimen dengan pendekatan kuantitatif yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap Soto Medan berbahan dasar susu kedelai dengan Soto Medan berbahan dasar santan ditinjau dari segi rasa, aroma, dan tekstur. Pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan menggunakan kuisioner. Metode analisis data yang digunakan adalah dengan uji hedonik guna menganalisa tingkat kesukaan responden dan uji t guna menguji diterima atau tidaknya hipotesis penelitian.

Hasil dari uji hedonik pada aspek rasa terhadap Soto Medan susu kedelai mendapatkan nilai rata-rata 4,07 dengan kriteria sangat suka dan terhadap Soto Medan santan mendapatkan nilai rata-rata 4,17 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan hasil uji t-test didapatkan nilai $t_{hitung} < t_{tabel}$, yaitu $2,037 < 2,045$. Hasil dari uji hedonik pada aspek aroma terhadap Soto Medan susu kedelai dan Soto Medan santan mendapatkan nilai rata-rata yang sama yaitu 3,97 dengan kriteria suka. Sedangkan hasil uji t-test didapatkan nilai $t_{hitung} < t_{tabel}$, yaitu $0 < 2,045$. Hasil dari uji hedonik pada aspek tekstur terhadap Soto Medan susu kedelai mendapatkan nilai rata-rata 3,83 dengan kriteria suka dan terhadap Soto Medan santan mendapatkan nilai rata-rata 4,10 dengan kriteria sangat suka. Sedangkan hasil uji t-test didapatkan nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$, yaitu $9,72067 > 2,045$. Kesimpulannya, pada aspek rasa dan aroma H_0 diterima dan H_a ditolak, dimana tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap Soto Medan berbahan dasar susu kedelai dari segi rasa dan aroma. Sedangkan, pada aspek tekstur H_0 ditolak dan H_a diterima, dimana terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap Soto Medan berbahan dasar susu kedelai dari segi tekstur.

Kata Kunci : Soto Medan, Santan, Susu Kedelai, dan Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

Soto Medan is a typical food of North Sumatra. The main ingredients in making Soto Medan are coconut milk, lime leaves, star anise, galangal, lemongrass, shallots, garlic, coriander, cumin, turmeric, pepper, sugar, and salt for flavoring. Soto Medan is a little different from soto in other areas, namely the use of coconut milk in its manufacture. In this study the authors chose to use soy milk as a substitute for coconut milk as the main ingredient in making Soto Medan. The choice of soy milk is based on the fact that soy milk is known to be better than coconut milk because the fat content in soy milk is lower but has high protein content which is good for the body.

This research is a quasi-experimental type of research with a quantitative approach that aims to determine the level of preference of respondents to Soto Medan made from soy milk and Soto Medan made from coconut milk in terms of taste, aroma, and texture. Data collection in this study was by using a questionnaire. The data analysis method used is the hedonic test to analyze the respondent's preference level and the t test to test whether the research hypothesis is accepted or not.

The results of the hedonic test on the taste aspect of Soto Medan with soy milk got an average value of 4.07 with the criteria of being very like and for Soto Medan with coconut milk getting an average value of 4.17 with the criteria of being very like. While the results of the t-test obtained the value of $t_{count} < t_{table}$, which is $2.037 < 2.045$. The results of the hedonic test on the aroma aspect of Soto Medan with soy milk and Soto Medan with coconut milk got the same average value of 3.97 with the criteria of liking. While the results of the t-test obtained the value of $t_{count} < t_{table}$, namely $0 < 2.045$. The results of the hedonic test on the texture aspect of Soto Medan with soy milk got an average value of 3.83 with the criteria of liking and the Soto Medan of coconut milk getting an average value of 4.10 with the criteria of liking very much. While the results of the t-test obtained the value of $t_{count} > t_{table}$, namely $9.72067 > 2.045$. In conclusion, on the aspect of taste and aroma H_0 is accepted and H_a is rejected, where there is no difference in the level of respondents' preference for Soto Medan made from soy milk in terms of taste and aroma. Meanwhile, in the aspect of texture H_0 is rejected and H_a is accepted, where there are differences in the level of respondents' preference for Soto Medan made from soy milk in terms of texture.

Keywords : Soto Medan, Coconut Milk, Soya Milk, and Levels of Pleasure

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan sebuah negara yang kaya akan budaya, kultur, alam, kesenian, dan merupakan negara kepulauan terbesar. Dengan memiliki kekayaan yang melimpah, Indonesia juga memiliki kekayaan kuliner yang beragam akan cita rasa, memiliki ciri khas disetiap daerah walaupun terkadang makanannya sama, memiliki nama yang berbeda walaupun bentuk dan proses pembuatannya sama. Salah satu kuliner yang terkenal di Indonesia adalah soto. Seperti kita ketahui, soto merupakan makanan berkuah yang memiliki cita rasa, ciri khas yang beragam di setiap daerah di Indonesia sendiri. Pemberian nama soto biasanya berdasarkan khas daerah masing-masing. Ada Soto Betawi, Soto Lamongan, Soto Banjar, Soto Makassar, Soto Pekalongan, Soto Madura, Soto Bandung, Soto Sokaraja, Soto Padang, Soto Semarang, dan Soto Medan.

Soto Medan merupakan makanan khas Sumatera Utara, dimana Soto Medan yang kuahnya berwarna kuning kehijauan ini memiliki ciri khas tersendiri yang berbeda dengan berbagai Soto yang ada di Indonesia. Yaitu, Soto Medan menggunakan santan sebagai bahan utama dalam pembuatannya. Santan pada Soto Medan menghasilkan kuah kental serta aroma khas yang unik dari rempah-rempah dan rasa gurih yang lezat, sehingga menjadikan Soto Medan salah satu dari berbagai soto di Indonesia yang menggunakan santan seperti halnya Soto Betawi. Namun, faktanya dalam hal popularitas Soto Medan sangat jarang dikenal oleh masyarakat luas.

Namun, di Indonesia jumlah konsumsi santan pada kehidupan sehari-hari sangat tinggi, karena di Indonesia banyak sekali jenis masakan tradisional yang menggunakan santan kelapa, contohnya seperti gulai, rendang, kari, lodeh, soto, nasi uduk, tongseng dan masih banyak lagi masakan tradisional Indonesia yang menggunakan santan kelapa. Santan kelapa yang digunakan pada makanan secara berlebihan dan terlalu sering dikonsumsi dapat juga menimbulkan gangguan pada kesehatan dan tidak dianjurkan oleh banyak organisasi kesehatan, dikarenakan santan kelapa mengandung lemak jenuh yang tinggi dan kandungan asam urat yang dapat meningkatkan kadar kolesterol darah menjadi tinggi.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk mengambil alternatif lain yang bisa digunakan dalam masakan yang berbahan dasar santan, yaitu susu kedelai, Susu kedelai merupakan salah satu olahan dari kacang kedelai yang banyak dikenali. Kandungan gizi dalam susu kedelai tentunya berbeda, namun karena kandungan nutrisinya yang juga tinggi, sehingga susu kedelai juga tidak kalah manfaatnya dengan susu sapi. Susu kedelai dapat dikonsumsi oleh para vegetarian atau oleh orang yang memiliki hipersensitivitas terhadap susu sapi. Kandungan gizi pada kedelai lebih tinggi dibandingkan dengan santan terutama pada jumlah kalori, protein dan karbohidrat. Susu kedelai dan santan memiliki karakteristik yang sama. Yaitu, berwarna putih, kental dan memiliki rasa gurih.

Kedelai (*Glycine max L. Merrill*) merupakan jenis tanaman kacang-kacangan dari *Family Leguminosae* yang dijadikan sebagai bahan makanan tambahan karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Salah satu produk

olahan dari kedelai adalah susu kedelai. Susu kedelai merupakan susu nabati yang berupa cairan berwarna putih yang terbuat dari kedelai. Susu kedelai dibuat dengan cara direndam didalam air. Kedelai yang telah halus disaring sehingga diperoleh cairan susu kedelai, selanjutnya direbus sampai mendidih dan diberi gula serta dapat ditambahkan essen atau cita rasa (Santoso, 2009) dilingkungan sekitar kita sudah banyak dijumpai susu kedelai yang dijual di masyarakat, namun pada susu kedelai terdapat kandungan *off-flavour* atau sering disebut dengan “langu” sehingga kurang begitu disukai.

Menurut Buku Masakan Nusantara Rendah Kolesterol oleh Sangkan Paran (Tim Ahli Gizi: Defrizal Siregar & Lilis Tresnawati), susu kedelai bisa dimanfaatkan sebagaimana santan kelapa untuk beragam masakan. Perbandingan nutrisi antara susu kedelai dan santan adalah sebagai berikut, susu kedelai memiliki kandungan energi sebesar 103,8 kkal, protein 9,1 gr, dan lemak 5 gr. Sedangkan, santan memiliki kandungan energi 106 kkal, protein 1 gr, dan lemak 10,1 gr. Melihat informasi gizi tersebut, susu kedelai tercatat mengandung lemak lebih rendah dibandingkan dengan santan kelapa. Hal ini yang membuat susu kedelai dianggap lebih sehat untuk dikonsumsi agar mencegah kolesterol tinggi.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan eksperimen dan membuat kedalam Skripsi dengan judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PRODUK SOTO MEDAN BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan diatas, maka penulis merumuskan masalah penelitian yaitu, Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen/responden terhadap soto medan yang menggunakan bahan dasar susu kedelai dari segi rasa, aroma, dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian tersebut lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah peneliti menjadikan bahan dasar susu kedelai untuk diolah menjadi produk soto medan, kemudian akan di uji melalui uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap indikator rasa, aroma, dan tekstur soto medan tersebut.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, Adapun tujuan dari penelitian pengembangan produk ini adalah Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen/responden terhadap soto medan yang menggunakan bahan dasar susu kedelai dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

1 Bagi Penulis

- a. Penulis memperoleh wawasan dan pengalaman langsung cara membuat soto medan yang menggunakan bahan dasar susu kedelai.
- b. Penulis mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap soto medan yang menggunakan bahan dasar susu kedelai dalam pembuatannya.

2 Bagi Lembaga STP AMPTA

- a. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan kajian atau pengayaan serta referensi pustaka bidang kuliner Di STP AMPTA Yogyakarta
- b. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dan pertimbangan bagi mahasiswa STP AMPTA untuk melakukan penelitian selanjutnya terutama bidang kuliner.

3. Bagi Masyarakat

- a. Penelitian ini dapat meningkatkan perhatian masyarakat terhadap nilai kesehatan sehingga lebih memperhatikan penggunaan santan dalam kehidupan sehari-hari.
- b. Penelitian ini memperkenalkan masakan daerah sumatera utara khususnya soto medan kepada masyarakat.
- c. Penelitian ini dapat menambah wawasan dan sumbangan pikiran kepada masyarakat tentang pemanfaatan susu kedelai serta sebagai acuan dalam pengembangan berbagai produk olahan kedelai.