

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

PT. Sanghiang Perkasa merupakan salah satu perusahaan pangan dan minuman dengan fokus kesehatan. Produk yang dihasilkan PT. Sanghiang Perkasa antara lain susu bubuk kemasan, susu UHT, dan *snack bar*. Contoh merk produk PT. Sanghiang Perkasa antara lain Zee, Diabetasol, Entrasol, Prenagen, Chill-Go, Fitbar, dll. Produk-produk yang dihasilkan PT. Sanghiang Perkasa banyak menggunakan bahan baku susu bubuk skim yang penting dalam formulasi produk. Karakteristik organoleptik menjadi salah satu faktor utama bagi *formulator* dalam melakukan pengembangan produk di PT. Sanghiang Perkasa sehingga diperlukan pemasok susu bubuk skim yang sesuai dengan kriteria *formulator* dari segi karakteristik organoleptik.

Susu bubuk skim yang digunakan di PT. Sanghiang Perkasa diduga memiliki karakteristik organoleptik yang bervariasi. Karakteristik organoleptik susu bubuk skim yang bervariasi diduga dapat disebabkan oleh adanya perbedaan musim produksi dan zona pemasok. Hal ini didukung dengan adanya penelitian yang menunjukkan variasi karakteristik organoleptik pada susu akibat variasi musim dan perbedaan daerah/zona. Penelitian oleh Biolatto *et al.* (2007) pada susu bubuk berlemak (*whole milk powder*) dengan perbedaan 4 musim produksi terhadap karakteristik organoleptik bau (*odour*) menunjukkan susu bubuk berlemak produksi musim panas memiliki komponen volatil n-heksanal, n-pentanal, dan dimetil sulfida yang tinggi sedangkan susu bubuk berlemak produksi musim gugur memiliki komponen volatil asam butanoat yang tinggi. Penelitian oleh Irshad *et al.* (2021) pada susu bubuk berlemak (*whole milk powder*) dan susu bubuk skim (*skim milk powder*) dengan perbedaan daerah/zona utara, tengah, dan selatan lembah Kashmir, India menunjukkan susu bubuk skim dari daerah selatan memiliki persepsi *flavor* tertinggi sedangkan susu bubuk berlemak dari daerah tengah memiliki *flavor* tertinggi.

Munculnya pengaruh musim produksi dapat disebabkan oleh pemenuhan kebutuhan stok susu bubuk skim di PT. Sanghiang Perkasa untuk 1 tahun produksi dengan 4 musim produksi yaitu musim panas (SU), musim gugur (AU), musim dingin (WI), dan musim semi (SP). Munculnya pengaruh zona pemasok dapat disebabkan oleh adanya pemasok susu bubuk skim alternatif untuk pemenuhan kebutuhan stok susu bubuk skim di PT. Sanghiang Perkasa dengan 3 daerah/zona pemasok yaitu zona ANZ (*Australia & New Zealand*), zona EU (*European Union*), dan zona USA (*United States of America*). Pemasok utama PT. Sanghiang Perkasa berasal dari zona ANZ sedangkan pemasok yang berasal dari zona EU dan USA merupakan pemasok alternatif. Pemasok alternatif muncul dikarenakan pergerakan fluktuatif harga susu dari peternakan atau *farm gate milk prices* dari masing-masing zona pemasok pada tahun 2021. Bulan Maret 2021, harga susu dari peternakan di Belgia sebesar 34,15 € / 100 kg susu sedangkan harga susu dari peternakan di New Zealand sebesar 34,61 € / 100 kg susu. Bulan Juni-Juli 2021, harga susu dari peternakan di USA sebesar 33,25 € / 100 kg susu sedangkan harga susu dari peternakan di New Zealand sebesar 35,90 € / 100 kg susu (CLAL, 2022a, 2022b, 2022c).

Pengujian karakteristik organoleptik dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptik metode RATA (*Rate-All-That-Apply*). Uji organoleptik metode RATA merupakan metode yang baru dalam analisis deskriptif sebagai bentuk pengembangan dari uji organoleptik metode CATA (*Check-All-That-Apply*). Uji organoleptik RATA dapat dikategorikan sebagai analisis deskriptif cepat, mudah dipahami oleh panelis konsumen, fleksibel, dan lebih ekonomis dalam aplikasinya (Danner *et al.*, 2018). Uji organoleptik RATA dianggap lebih baik dibandingkan uji organoleptik CATA dikarenakan hasil pengujian RATA dapat menghasilkan 2 jenis data yang diperoleh yaitu data biner (0/1) seperti uji organoleptik CATA dan skala intensitas (skala ordinal) seperti uji deskriptif pada umumnya (Danner *et al.*, 2018; Giacalone & Hedelund, 2016; Oppermann *et al.*, 2017). Sudah terdapat penelitian tentang karakteristik organoleptik visual susu bubuk dengan metode RATA (Traill *et al.*, 2019) sehingga dapat dikembangkan dalam penelitian ini untuk

mengetahui karakteristik organoleptik *flavor* susu bubuk skim. Belum adanya gambaran tentang pengaruh zona pemasok dan musim produksi terhadap karakteristik organoleptik susu bubuk skim, khususnya di PT. Sanghiang Perkasa, menjadi alasan adanya penelitian ini. Oleh karena itu, penelitian ini ditujukan untuk mengetahui secara jelas karakteristik organoleptik susu bubuk skim dengan adanya variasi zona pemasok dan musim produksi menggunakan uji organoleptik RATA.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh zona pemasok dan musim produksi terhadap variasi karakteristik organoleptik susu bubuk skim dengan uji organoleptik RATA (*Rate-All-That-Apply*) serta untuk mengetahui korelasi kandungan nutrisi terhadap atribut organoleptik pada susu bubuk skim.

