

**ANALISIS SENSORI DAN PENILAIAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK “MINI PALMIER” HOLLAND
BAKERY SEMARANG**

***SENSORY ANALYSIS AND CONSUMER ASSESSMENT OF
HOLLAND BAKERY’S SEMARANG PRODUCT, “MINI
PALMIER”***



TUGAS AKHIR S1

**OLEH
Nathania Riawan
19.I2.0002**

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

**ANALISIS SENSORI DAN PENILAIAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK “MINI PALMIER” HOLLAND
BAKERY SEMARANG**

***SENSORY ANALYSIS AND CONSUMER ASSESSMENT OF
HOLLAND BAKERY’S SEMARANG PRODUCT, “MINI
PALMIER”***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Nathania Riawan
19.12.0002

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

RINGKASAN

Palmier menjadi salah satu produk *pastry* yang termasuk kedalam jenis *puff pastry* yang memiliki karakteristik seperti biskuit. Karakteristik *palmier* sebagai *puff biscuit* yaitu kering, renyah, memiliki struktur biskuit yang berlapis, dan memiliki campuran rasa asin dan manis. Produk *palmier* memang kurang dikenal karena tidak banyak *bakery* yang memproduksi jenis produk *pastry* ini. Namun karena memiliki bentuk yang menarik dan rasa yang tidak kompleks, perkembangan produk *palmier* dilakukan agar masyarakat lebih dapat mengenal serta menyukai produk *puff* biskuit yang satu ini. *Mini palmier* yang dikeluarkan oleh Holland Bakery memiliki ukuran yang kecil sehingga lebih mudah untuk dikonsumsi sebagai *snack*. Produk mini *palmier* berbentuk hati sehingga terlihat lebih cantik dan dapat menarik minat konsumen dalam mencoba produk *pastry* tersebut. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensori dari produk *mini palmier* serta mengetahui bagaimana penilaian konsumen di Holland Bakery Semarang terhadap produk tersebut. Metode yang dilakukan yaitu dengan menggunakan uji sensori kepada 50 panelis tidak terlatih yaitu mahasiswa yang dilakukan di laboratorium sensori, kampus UNIKA BSB yang berlokasi di jalan Rm. Hadisoebeno Sosro Wardoyo, Pesantren, Kecamatan Mijen, Kota Semarang, Jawa Tengah. Penilaian pada produk mini *palmier* mencakup 7 parameter yaitu warna, aroma, rasa, *aftertaste*, tekstur, kerenyahan dan keseluruhan produk dengan skala penilaian paling rendah 1 hingga paling tinggi 5. Sedangkan kuesioner penilaian konsumen disebarluaskan secara *online* dalam bentuk *google form* yang berisikan beberapa pertanyaan terkait identitas responden, pengalaman dalam membeli dan mengonsumsi produk *bakery*, pengetahuan terhadap produk *pastry* hingga menilai kesesuaian produk *mini palmier* dengan beberapa aspek seperti bentuk, harga, tampilan, kemasan dan porsi. Kemudian data yang didapatkan dari hasil uji sensori dan penilaian konsumen akan diolah dan dibuat tabel dan diagram sehingga lebih mudah untuk dilihat dan dipahami. Dari data yang didapatkan dalam penilaian keseluruhan produk *mini palmier*, sebanyak 50% panelis uji sensori menyukai produk *mini palmier* Holland Bakery dengan memberikan nilai 5 (sangat suka). Sedangkan untuk penilaian konsumen didapatkan hasil dari 58 responden, sebanyak 63,8% responden menjawab menyukai keseluruhan produk *mini palmier* dengan memberikan nilai 4 (suka) yang dilihat dari bentuk fisik, tampilan luar, kemasan, harga serta porsi dari produk tersebut.

SUMMARY

Palmier is one of the pastry products that is included in a type of puff pastry with characteristics like a biscuit. Its characteristics as puff biscuit are dry, crunchy, have a laminar structure and a mixed taste of sweet and salty. People are not well known by palmier since only a few bakeries produce this pastry. Palmier has a unique shape and pleasant taste, so the development of this product is run to let the people know and be familiar with this puff biscuit. Holland Bakery's mini palmier comes in the small size with a heart shape to make it easily consumed as snacks and attract the consumers to try them out. So, this research aims to know the sensory characteristics of mini palmier and to find out the customers satisfaction at Holland Bakery Semarang. The sensory analytics is done by using 50 untrained panellists and it is held in the sensory laboratory of Soegijapranata Catholic University, BSB Campus that located in Rm. Hadisoebeno Sosro Wardoyo Street, Pesantren, Mijen subdistrict, Semarang city, Central Java. Mini palmier assessment consists of 7 parameters those are colour, aroma, taste, aftertaste, texture, crispness, and the overall assessment of it, with the lowest scale is 1 and the highest scale is 5. In the other hand the consumers assessment is done online by sharing the google form that have several questions related to the identity of the respondent, their buying and consuming experience of bakery products, their knowledge about the pasty products and to tally the mini palmier with several aspects such as shape, price, appearance, packaging, and the portion of it. After the data from sensory analytic and consumers assessment is collected, it will be calculated and showed in the table and diagram forms so that the readers will be easier to understand the data. From the sensory analytic data, 50% of the panellists give a 5 (very like) for the overall assessment of mini palmier. The consumer assessment gets 58 responds, 63,8% of them give a 4 (like) for the overall assessment of mini palmier that be judged by the shape, the outside appearance, the packaging of the product, price and also the portion of mini palmier.