

**Uji Sensoris *Soft Candy* pada Mahasiswa
Universitas Katolik Soegijapranata Semarang:
Perbandingan Tiga Jenis Skala Sensoris**

**Sensory Evaluation of Soft Candy by Students of
Soegijapranata Catholic University Semarang: A
Comparison of Three Sensory Scales**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana

Teknologi Pangan

Disusun oleh:

Siany Suhadi

03.70.0093

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2007

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
Kata Pengantar	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1. PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang	1
1. 2 Uji Sensoris	1
1. 2 Produk Kembang Gula	9
1. 3 Faktor Kualitas Makanan	11
1. 4 Tujuan Penelitian	15
2. MATERI DAN METODE	16
2. 1 Tempat dan Waktu Penelitian	16
2. 2 Materi	16
2. 2. 1. Sampel Penelitian	16
2. 2. 2. Instrumen Penelitian	17
2. 3. Metode	17
2. 3. 1. Uji Sensoris Subyektif	17
2. 3. 2. Uji Sensoris Obyektif.....	20
2. 3. 3. Analisa Statistik	20
3. HASIL PENELITIAN	21
4. PEMBAHASAN	28
5. KESIMPULAN	36
6. DAFTAR PUSTAKA	37
7. LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.Rancangan Percobaan Uji Sensoris	17
Tabel 2.Rancangan Waktu Percobaan Uji Sensoris.....	19
Tabel 3.Nilai Sensoris <i>Soft Candy</i> Berdasarkan Perlakuan Urutan	21
Tabel 4. Nilai Sensoris <i>Soft Candy</i> Berdasarkan Jenis Instrumen (<i>tool</i>)	23
Tabel 5.Pengaruh Instrumen dan <i>Batch</i> , serta Instrumen dan <i>Tool</i> terhadap Skor Sensoris	25



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Klasifikasi Jenis Prosedur Uji Sensoris	2
Gambar 2. Kurva <i>Texture Profil Analysis</i> (TPA)	12
Gambar 3. Kurva TPA <i>Hardness</i>	12
Gambar 4. Kurva TPA Elastisitas.....	13
Gambar 5. Kurva TPA <i>Cohesiveness</i>	13
Gambar 6. Lima Jenis Kurva Gaya-Jarak yang diperoleh dari hasil <i>Puncture Test</i>	15
Gambar 7. Sampel <i>Soft Candy</i> merk ' <i>Fruit Tella</i> '	16
Gambar 8. Skala <i>Hybrid Hedonic</i>	18
Gambar 9. Skala <i>Self-adjusting</i>	19
Gambar 10. Hubungan antara nilai sensoris <i>Soft Candy</i> dan perlakuan urutan.....	22
Gambar 11. Hubungan antara nilai sensoris <i>Soft Candy</i> dan <i>tool</i>	24
Gambar 12. Grafik <i>Hardness Soft Candy</i>	26
Gambar 13. Grafik <i>Chewiness Soft Candy</i>	27



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner Uji Sensoris.....	40
Lampiran 2. Tabel Hasil Skor Hedonis.....	45
Lampiran 3. Tabel Hasil Uji Obyektif.....	63
Lampiran 4. Hasil Analisa Statistik.....	64



Ringkasan

Metode uji sensoris digunakan untuk menentukan kualitas sensoris suatu produk makanan. Metode uji sensoris terdiri dari dua uji, yaitu uji subyektif dan uji obyektif. Uji subyektif dengan menggunakan skala numerik tradisional atau yang lebih dikenal dengan nama *nine point hedonic scale* digunakan untuk menguji kualitas sensoris suatu produk berdasarkan tingkat kesukaan konsumen pada produk tersebut. Tujuan penelitian ini adalah untuk membandingkan hasil pengukuran dari tiga jenis skala sensoris yaitu *Nine Point Hedonic Scales*, *Hybrid Hedonic Scales* dan *Self-adjusting Scales* untuk menilai karakteristik sensoris *soft candy*; serta menentukan pengaruh urutan penyajian instrumen, jenis instrumen dan *batch* terhadap nilai atau skor yang diberikan oleh responden. Skala yang digunakan dalam penelitian adalah skala hedonis tradisional, skala *hybrid hedonic* dan skala *self-adjusting*. Pada uji hedonis instrumen disajikan secara berurutan dan 60 orang responden diberi instruksi untuk memberikan penilaian sensoris *soft candy* dengan menandai skala yang sesuai. Parameter sensoris yang diuji adalah warna, aroma, *chewiness*, rasa dan *overall acceptance*. Hasil uji hedonis dianalisa dengan ANOVA dua arah dengan faktor perlakuan urutan penyajian skala dan *batch* percobaan, serta faktor perlakuan urutan penyajian skala dan jenis percobaan (*tool*). Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya pengaruh perlakuan urutan penyajian skala terhadap variabel *chewiness*, rasa dan *overall acceptance* pada *soft candy*. Uji obyektif *soft candy* meliputi uji *hardness* dan *chewiness* dengan menggunakan *Texture Analyzer TA Lloyd Plus*. Hasil uji obyektif menunjukkan adanya variasi atau keragaman nilai *hardness* dan *chewiness soft candy*.

Kata kunci: uji sensoris, *soft candy*, *hedonic scales*, *hybrid hedonic scales*, *self-adjusting scales*

Summary

Sensory evaluation has been widely employed to decide the sensory quality of the foods. Sensory evaluation are divided into subjective test and objective test. Subjective test which use traditional hedonic scale or nine point hedonic scale are used to evaluate sensory quality of the food product based on consumer preference of the product. The scales that employed in this study are nine point hedonic scale, hybrid hedonic scale and self-adjusting scale. Sixty respondents were randomly selected by the scale presentation sequences and they were given the samples and the questionnaire which contain three types of the hedonic scales and they will give scores to the samples with mark at the point of each scales. The objectives of this study are to compare the result of sensory scores using three different sequences of instrument. Furthermore, the effect of the sequences and tools on score of sensory characteristics were evaluated using 2 Way ANOVA; followed by Post Hoc test. Objective test of soft candy including hardness and chewiness test were done using Texture Analyzer TA Lloyd Plus. The result demonstrate the effects of treatment to chewiness, taste and overall acceptance variables of soft candy. The objective test result demonstrate the variance of hardness and chewiness value of soft candy.

Keywords: sensory evaluation, soft candy, hedonic scales, hybrid hedonic scales, self-adjusting scales

