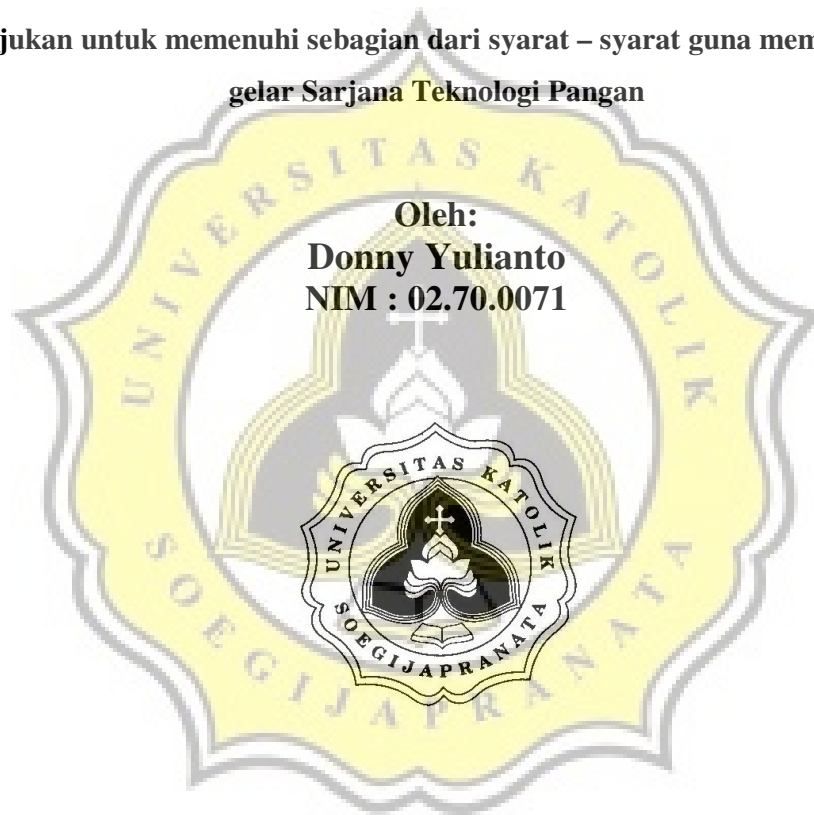


**EVALUASI KERAGAMAN DAN KONSISTENSI PENILAIAN
SENSORIK PRODUK SUSU UHT *FULL CREAM REAL GOOD*
PADA RESPONDEN DEWASA**

**VARIABILITY AND CONSISTENCY OF SENSORY OF REAL
GOOD UHT FULL CREAM MILK PRODUCT AMONG ADULT
RESPONDENTS**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat guna memperoleh
gelar Sarjana Teknologi Pangan



Oleh:
Donny Yulianto
NIM : 02.70.0071

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

2007

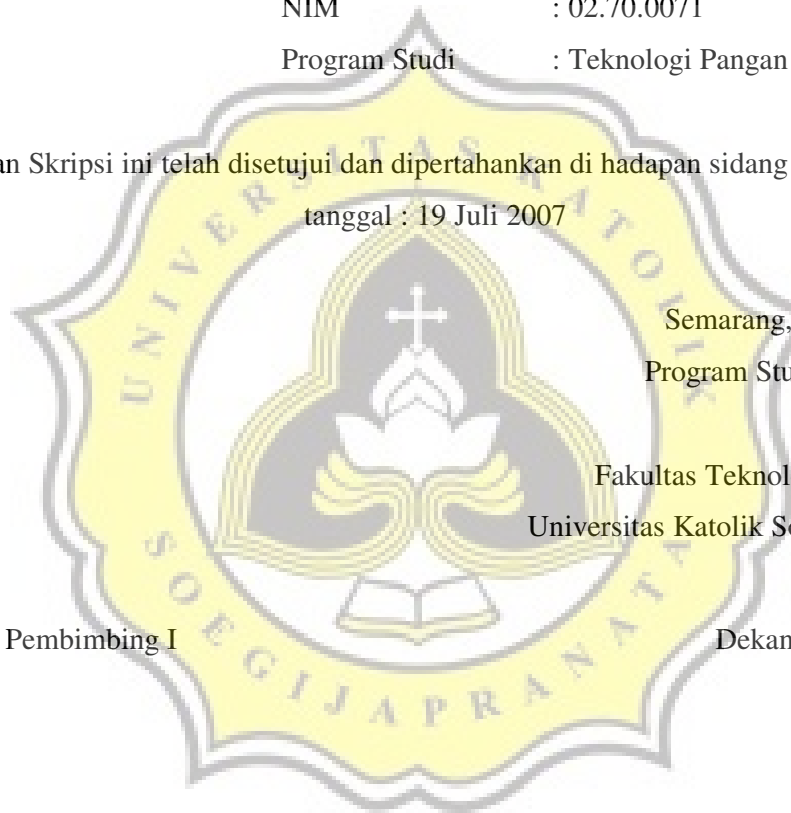
**EVALUASI KERAGAMAN DAN KONSISTENSI PENILAIAN
SENSORIK PRODUK SUSU UHT *FULL CREAM REAL GOOD*
PADA RESPONDEN DEWASA**

**VARIABILITY AND CONSISTENCY OF SENSORY OF REAL
GOOD UHT FULL CREAM MILK PRODUCT AMONG ADULT
RESPONDENTS**

OLEH :

Nama : DONNY YULIANTO
NIM : 02.70.0071
Program Studi : Teknologi Pangan (S1)

Laporan Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada
tanggal : 19 Juli 2007



Semarang, 19 Juli 2007
Program Studi Teknologi
Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Dosen Pembimbing I

Dekan

Prof. Dr. Ir Budi Widianarko, MSc

V. Kristina Ananingsih, ST, MSc

Dosen Pembimbing II

V. Kristina Ananingsih, ST, MSc

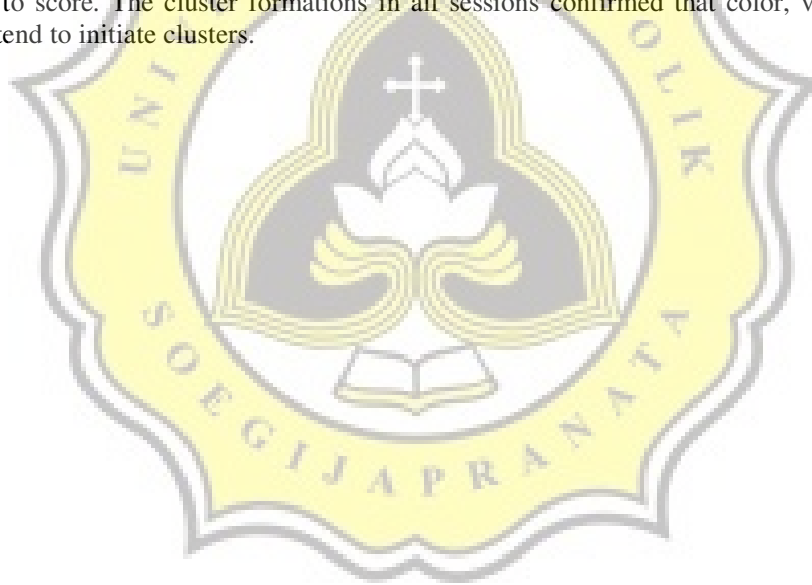
RINGKASAN

Susu adalah bahan pangan dengan nilai gizi yang tinggi. Susu mempunyai kandungan nutrisi yang lengkap seperti laktosa, lemak, protein, berbagai vitamin dan mineral. Minat konsumen terhadap bahan pangan tergantung pada inderanya. Dalam memberikan penilaian, konsumen pada umumnya mengintegrasikan bau, penampilan, perasa, dan rasa. Sifat inderawi seperti rasa, warna, aroma, dan bau dari bahan pangan merupakan sifat-sifat yang muncul karena menyangkut selera seseorang. Keragaman penilaian sensori dapat ditentukan dengan variabel-variabel seperti jenis kelamin, usia, sifat produk pangan, pendidikan, dan pendapatan. Sasaran dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan konsistensi dan keragaman dari penilaian sensori dan juga untuk mengetahui pengaruh dari intervensi yang diberikan pada penilaian sensori terhadap responden dewasa di Semarang. Penelitian ini dilakukan dengan merekrut 100 orang responden dewasa di Semarang dengan menggunakan teknik *convenience sampling*. Penilaian sensori pada susu UHT dilakukan sebanyak empat tahap dengan pemberian intervensi di tahap kedua dan ketiga. Pengujian sensori dilakukan dengan pembagian kuesioner berdasarkan skala *hybrid hedonic*. Hasil dari penilaian sensori kemudian dianalisa lebih lanjut menggunakan analisa kluster dengan *sub. routine multivariate* pada perangkat lunak *Statistica* versi 6.0. Hasil dari nilai koefisien keragaman yang terbentuk menunjukkan bahwa responden cenderung konsisten terhadap penilaiannya. Hasil dari analisa kluster menunjukkan bahwa kemanisan merupakan variabel sensori yang paling sulit dilakukan pengukuran, sedangkan aroma dan warna paling mudah untuk dilakukan pengukuran. Pembentukan kluster dalam tiap-tiap tahap menegaskan bahwa warna, kekentalan dan aroma cenderung mengawali pembentukan kluster.



SUMMARY

Milk is such a foodstuff with high nutrient. It contains complete nutrient such as lactose, fat, protein, many vitamins and minerals. Interest of consumer on food materials depend on their sense. In giving assessment of sense consumers usually integrate smells, appearance, sensuous, and feels. Nature of sense like feeling, color, and smells of food materials is the nature of which emerge because concerning someone appetite. Variation of sensory scores can be determined by variables like gender, age, nature of food product, education, and earnings. The objective of this research is to describe consistency and variability of sensory scores and also to know the influence of intervention on the persistence and variability of sensory scores among adult respondents in Semarang. This research was conducted by recruiting 100 adult respondents in Semarang by means of convenience sampling. The sensory assessment of UHT milk were conducted in four sessions with intervention provided at the second and third sessions. The sensory evaluation was conducted through distribution of questionnaires based on hybrid hedonic scales. Results of sensory scores were then analyzed further using cluster analysis by means of multivariate sub. routine of statistica version 6.0 software. Results in the forms of coefficient of variation showed that the respondents tend to be consistent in their scorings. Results of cluster analysis showed that sweetness is the most difficult sensory variable to score, while aroma and color are the easiest to score. The cluster formations in all sessions confirmed that color, viscosity and aroma tend to initiate clusters.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat – Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan seluruh kegiatan skripsi yang berjudul: Evaluasi Keragaman dan Konsistensi Penilaian Sensorik Produk Susu UHT *Full Cream Real Good* pada Responden Dewasa dengan baik. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dari berbagai pihak baik bimbingan, nasehat, arahan, serta doa maka laporan ini tidak dapat terselesaikan dengan baik.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapa Allah, Yesus Kristus dan Bunda Maria yang telah memberi begitu banyak berkah, rahmat dan karunia kepada penulis dari dulu hingga sekarang dan menyertai penulis dalam suka dan duka.
2. Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, Msc., selaku dosen pembimbing pertama yang telah sabar dan banyak membantu baik memberikan masukan, arahan serta bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsinya dengan baik.
3. Kristina Ananingsih, ST, M.Sc, selaku dosen pembimbing kedua dan Dekan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah banyak memberikan masukan, arahan serta bimbingan dalam membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh keluargaku tersayang: mami, papi, cik phi, dan liq-iiqku yang telah banyak memberikan dukungan baik doa, semangat, maupun materiil pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Mas Felix Soleh Khuntoro yang telah banyak membantu dan mendukung penulis, terutama dalam pelaksanaan penelitian di laboratorium. Terima kasih banyak.
6. Mas Pri yang telah banyak membantu, mendampingi, serta mendukung penulis saat penulis melakukan penelitian. Terima kasih banyak.
7. Seluruh dosen pengajar di Unika Soegijapranata Semarang yang telah berkenan membantu dan membimbing penulis selama ini.
8. Teman-temanku tersayang: I Gwang, , Ade, , Yunita, Mega, Ronny.T, Ronny K, Nicholas terima kasih banyak atas dukungan, semangat, serta doanya, hingga laporan ini bisa selesai dengan baik. Terima kasih banyak ya teman-teman.
9. Kepada teman-teman yang bersama-sama melakukan kegiatan penelitian ini, Kiki, Febe, Susnita, Welly, alm. Ndog, alm. Fii dan masih banyak lagi, yang

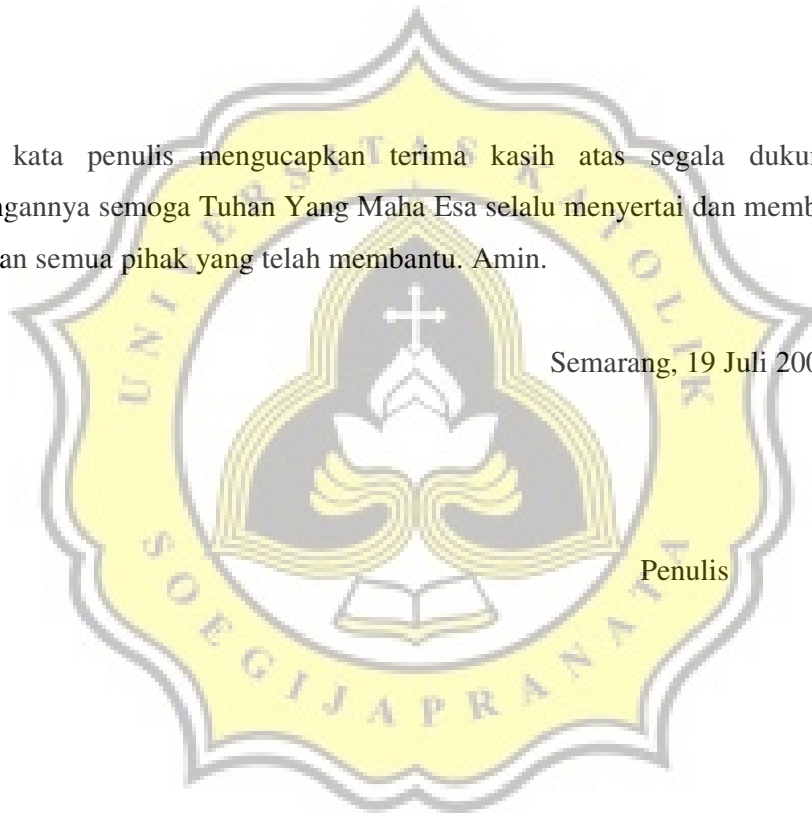
tidak bisa disebut satu persatu, susah senang ditanggung bersama. Terima kasih atas bantuan dan dukungannya!

10. Dan kepada teman – temanku seluruh angkatan 2002 dan Segenap mahasiswa FTP, yang juga telah memberi dorongan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
11. Seluruh staf dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah banyak membantu dalam hal administrasi.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih atas segala dukungan serta bimbingannya semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu menyertai dan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Amin.

Semarang, 19 Juli 2007

Penulis



DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN.....	1
2. MATERI DAN METODA	
2.1. Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i>	
2.1.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	9
2.1.2. Pengambilan Sampel.....	9
2.1.3. Pengumpulan Data.....	9
2.2. Penilaian Sifat Fisik dan Kimia Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i>	
2.2.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	10
2.2.2. Materi.....	10
2.2.3. Metode.....	10
2.3. Analisis Data.....	10
3. HASIL PENELITIAN	
3.1. Profil Responden.....	12
3.2. Hasil Pengukuran Sifat Fisik dan Kimia Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i>	14
3.3. Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i>	15
3.4. Analisis Klaster	
3.4.1. Amalgamasi.....	16
3.4.2. Dendogram.....	17
4. PEMBAHASAN.....	19
5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
6. DAFTAR PUSTAKA.....	26
7. LAMPIRAN.....	29

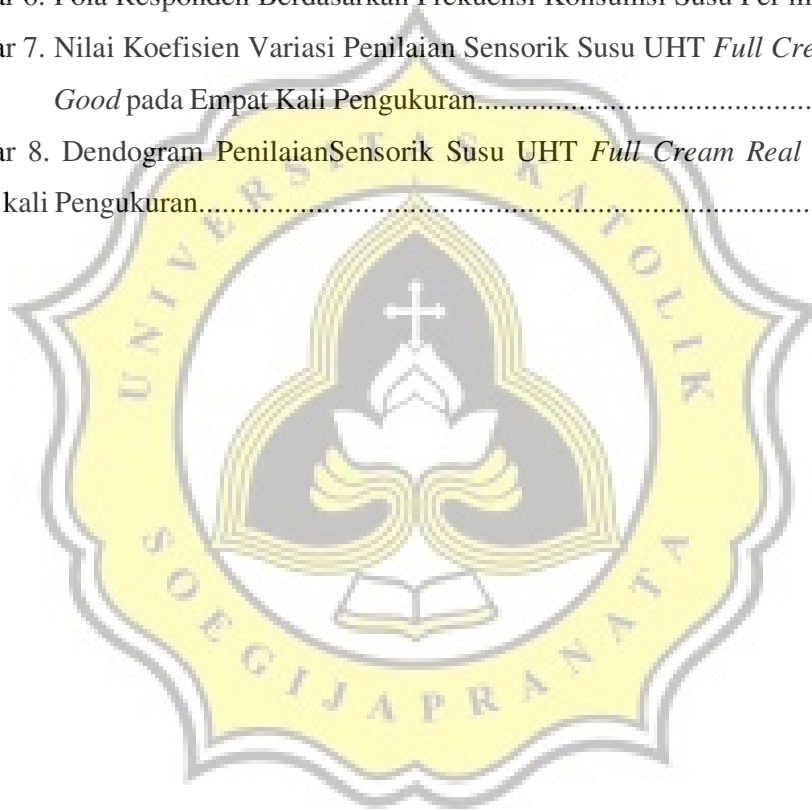
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Pengukuran Sifat Fisik dan Kimia Susu UHT <i>Full Cream Real</i> <i>Good</i>	14
Tabel 2. Statistik Deskriptif Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real</i> <i>Good</i>	15
Tabel 3. Hasil Amalgamasi Penilaian Variabel Susu UHT <i>Full Cream Real</i> <i>Good</i>	17



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Contoh kuesioner dengan skala <i>hybrid</i> hedonis.....	5
Gambar 2. Pola Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	12
Gambar 3. Pola Responden Berdasarkan Umur.....	12
Gambar 4. Pola Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	13
Gambar 5. Pola Responden Berdasarkan Penghasilan Per bulan.....	13
Gambar 6. Pola Responden Berdasarkan Frekuensi Konsumsi Susu Per minggu...	14
Gambar 7. Nilai Koefisien Variasi Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> pada Empat Kali Pengukuran.....	16
Gambar 8. Dendogram Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> pada Empat kali Pengukuran.....	18



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuesioner Penelitian.....	29
Lampiran 2. Materi Intervensi.....	32
Lampiran 3. Data Hasil Pengukuran Sifat Fisik dan Kimia Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i>	36
Lampiran 4. Data Tabulasi Penilaian Sensori Susu UHT Full Cream Real Good pada Responden Dewasa.....	37
Lampiran 5. SNI Susu UHT.....	41

