

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

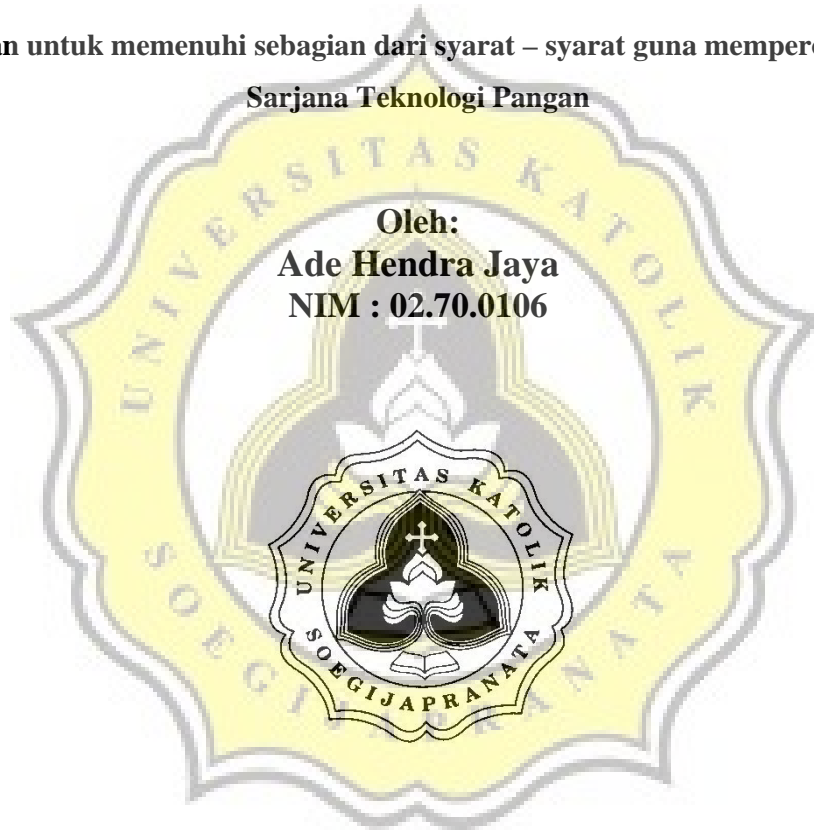
---

---

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

**SKRIPSI**

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



**Oleh:  
Ade Hendra Jaya  
NIM : 02.70.0106**

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

**2008**

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

---

---

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

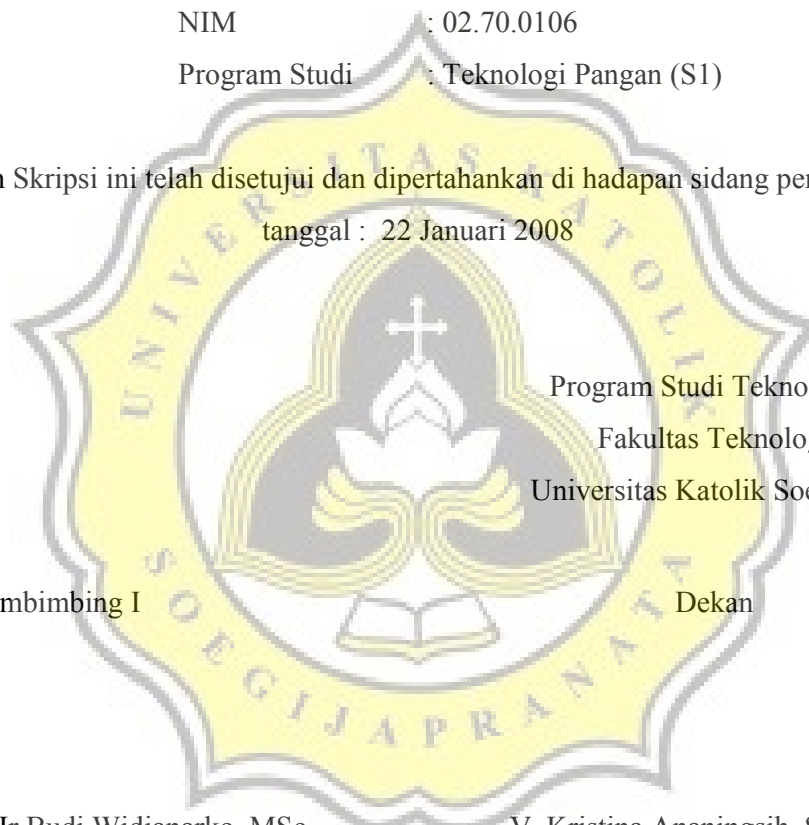
OLEH :

Nama : ADE HENDRA JAYA

NIM : 02.70.0106

Program Studi : Teknologi Pangan (S1)

Laporan Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada  
tanggal : 22 Januari 2008



Semarang,  
Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata

Dosen Pembimbing I

Dekan

Prof. Dr. Ir Budi Widianarko, MSc

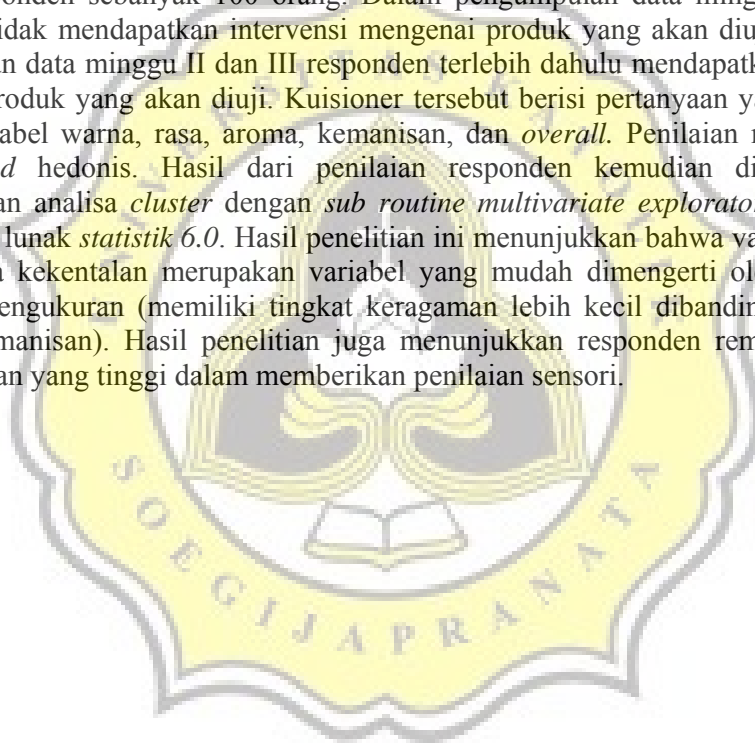
V. Kristina Ananingsih, ST, MSc

Dosen Pembimbing II

V. Kristina Ananingsih, ST, MSc

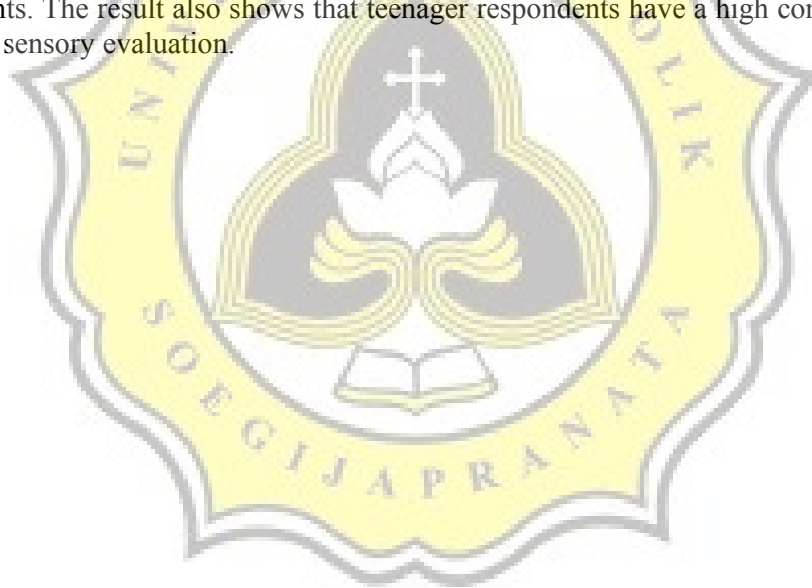
## RINGKASAN

Susu merupakan minuman yang menyehatkan. Susu mengandung protein, karbohidrat, lemak, mineral, enzim, serta vitamin A. Susu *Ultra High Temperature* merupakan salah satu jenis susu yang diolah menggunakan pemanasan dengan suhu tinggi dan dalam waktu yang singkat ( $120^{\circ}\text{C}$  -  $125^{\circ}\text{C}$ ) selama 11-15 menit. Susu mempunyai karakteristik sensorik yang meliputi warna, aroma, viskositas, serta tingkat kemanisan. Variabel-variabel ini digunakan sebagai parameter dalam melakukan pengujian tingkat keragaman persepsi responden terhadap susu *Ultra High Temperature*. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan keragaman dan konsistensi penilaian sensorik susu *Ultra High Temperature*, dan mengevaluasi pengaruh intervensi pada panelis remaja. Penelitian ini menggunakan sampel susu *Ultra High Temperature Full Cream Real Good*. Pengumpulan data dilakukan sebanyak empat kali dengan membagikan kuisioner kepada responden sebanyak 100 orang. Dalam pengumpulan data minggu I dan IV, responden tidak mendapatkan intervensi mengenai produk yang akan diuji, sedangkan pengumpulan data minggu II dan III responden terlebih dahulu mendapatkan intervensi mengenai produk yang akan diuji. Kuisioner tersebut berisi pertanyaan yang berkaitan dengan variabel warna, rasa, aroma, kemanisan, dan *overall*. Penilaian menggunakan skala *hybrid* hedonis. Hasil dari penilaian responden kemudian diolah dengan menggunakan analisa *cluster* dengan *sub routine multivariate exploratory techniques* pada piranti lunak *statistik 6.0*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variabel aroma, warna, serta kekentalan merupakan variabel yang mudah dimengerti oleh responden pada saat pengukuran (memiliki tingkat keragaman lebih kecil dibandingkan dengan variabel kemanisan). Hasil penelitian juga menunjukkan responden remaja memiliki kekonsistenan yang tinggi dalam memberikan penilaian sensori.



## ***SUMMARY***

Milk is a healthy drink. Milk contains protein, fat, carbohydrate, mineral, enzyme, and vitamin A. Ultra High Temperature milk is a kind of milk which is processed with high temperature (120°C-125°C) at a short time. Milk has sensory characteristics including colour, flavour, viscosity, and sweetness. In this study these characteristics were used as variables for evaluating respondents' perception toward Ultra High Temperature Milk. The purpose of this research is to describe the variation and consistency of sensory score of Ultra High Temperature milk, and to evaluate the effect of intervention on the perception of teenager panelists. This research uses Ultra High Temperature Full Cream Real Good Milk as sample. Data is collected four times using questionnaires distributed to 100 respondents. At the first and fourth weeks data collection, respondents were not given intervention about product, while at the second and third weeks, respondents are given intervention about product. Questionnaires consist of questions associated with colour, taste, flavour, sweetness variable, and overall. Scoring uses hybrid hedonic scale. The result was then evaluated using cluster analysis performed by means of sub routine multivariate exploratory techniques in Statistica 6.0 software. The result of this research shows that flavour, colour, and viscosity variables are easy to understand by respondents. The result also shows that teenager respondents have a high consistency in doing the sensory evaluation.



## 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 Remaja dengan baik. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dari berbagai pihak baik bimbingan, nasehat, arahan, serta doa maka laporan ini tidak dapat terselesaikan dengan baik.

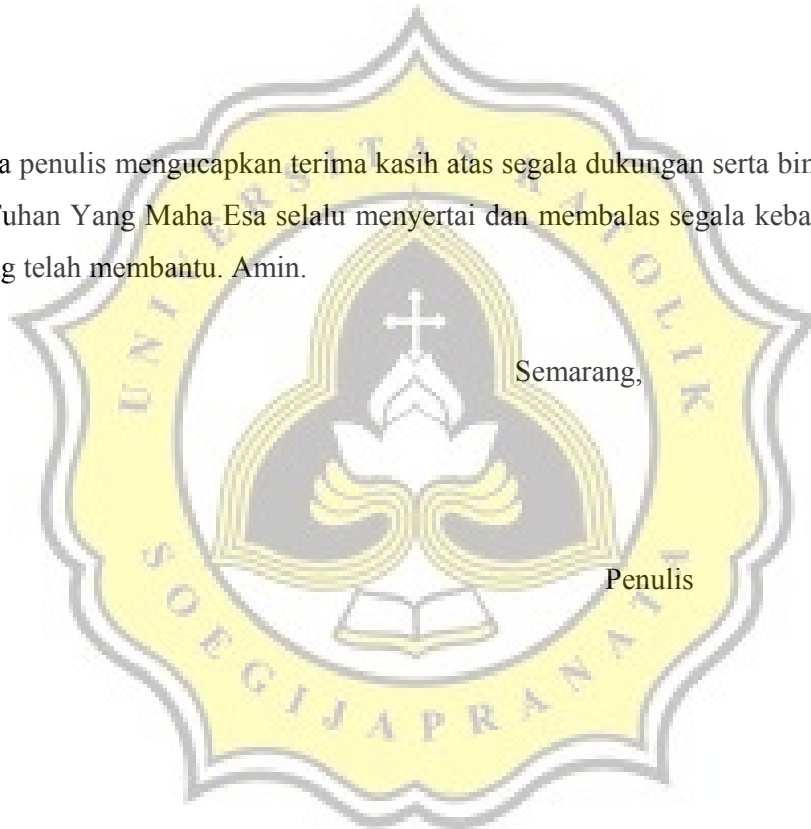
Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

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 : Mama, Papa, Lenny, dan Effie 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 : Wulan, Donny, Nicholas, I Gwang, Ronny, Gepenk, Yunita, Mega 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.



## DAFTAR ISI

RINGKASAN .....	i
<i>SUMMARY</i> .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
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
2.2.3.1. Pengujian Viskositas.....	10
2.2.3.2. Pengujian Kadar Gula.....	10
2.2.3.3. Pengujian Kadar Lemak.....	10
2.3. Analisis Data.....	11
3. HASIL PENELITIAN	
3.1. Profil Responden.....	12
3.2. Hasil Pengukuran Sifat Fisik dan Kimia Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> .....	13
3.3. Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> .....	13
3.4. Analisis Klaster	
3.4.1. Amalgamasi.....	15
3.4.2. Dendogram.....	16
4. PEMBAHASAN.....	19
5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	26
5.2. Saran.....	26
6. DAFTAR PUSTAKA.....	27
7. LAMPIRAN.....	30

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Pengukuran Sifat Fisik dan Kimia Susu UHT <i>Full Cream Real</i> <i>Good</i> .....	13
Tabel 2. Statistik Deskriptif Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real</i> <i>Good</i> .....	14
Tabel 3. Hasil Amalgamasi Penilaian Variabel Susu UHT <i>Full Cream Real</i> <i>Good</i> .....	15
Tabel 4. Perbandingan Hasil Uji Sifat Sensorik Susu UHT pada Kategori Dewasa dengan Remaja.....	24





## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pola Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	12
Gambar 2. Pola Responden Berdasarkan Umur.....	12
Gambar 3. Pola Responden Berdasarkan Frekuensi Konsumsi Susu Per Minggu.....	13
Gambar 4. Nilai Koefisien Variasi Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> pada Empat Kali Pengukuran.....	14
Gambar 5. Dendogram Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> pada Pengukuran Minggu I.....	16
Gambar 6. Dendogram Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> pada Pengukuran Minggu II.....	17
Gambar 7. Dendogram Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> pada Pengukuran Minggu III.....	17
Gambar 8. Dendogram Penilaian Sensorik Susu UHT <i>Full Cream Real Good</i> pada Pengukuran Minggu IV.....	18



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuesioner Penelitian.....	30
Lampiran 2. Materi Intervensi.....	33
Lampiran 3. Data Tabulasi Penilaian Sensori Susu UHT Full Cream Real Good pada Responden Remaja.....	36
Lampiran 4. SNI Susu UHT.....	39

