

## 7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuesioner Penelitian

### **LEMBAR KUESIONER EVALUASI PENILAIAN SENSORIS PRODUK SUSU UHT FULL CREAM PADA RESPONDEN KATEGORI REMAJA**

---

---

Mohon kesediaannya untuk mengisi lembar kuisisioner di bawah ini mengenai susu UHT Full Cream dalam rangka pelaksanaan skripsi. Adapun data yang akan disajikan adalah sebagai berikut :

#### **A. Data Pribadi Responden**

Nama : .....

Alamat : .....

Umur : .....

Jenis kelamin : .....

Penghasilan/uang saku perbulan : Laki-laki/Perempuan (Coret yang tidak perlu)

(a). < Rp. 250.000,00

(b). Rp. 250.000,00 – Rp. 500.000,00

(c). > Rp. 500.000,00

( Berilah tanda (X) untuk salah satu pilihan Anda )

Tanggal pelaksanaan : .....

Sampel : .....

: Susu UHT Full Cream

#### **B. Pertanyaan Pendahuluan**

Berilah tanda ( x ) untuk salah satu pilihan Anda untuk menjawab pertanyaan di bawah.

1. Apakah Anda merupakan pengkonsumsi susu ?

Ya

Tidak

(Jika jawaban Anda “Ya” maka Anda dapat menjawab pertanyaan berikutnya, kalau jawaban Anda “Tidak” maka Anda tidak perlu menjawab pertanyaan berikutnya)

2. Dalam seminggu, seberapa seringkah Anda mengkonsumsi susu?

1 – 3 kali

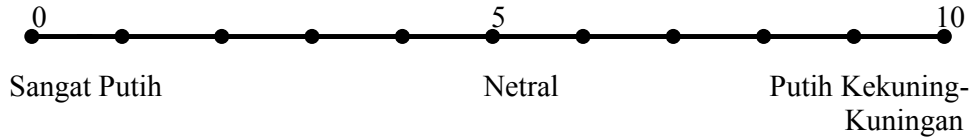
4 – 7 kali

Lebih dari 7 kali

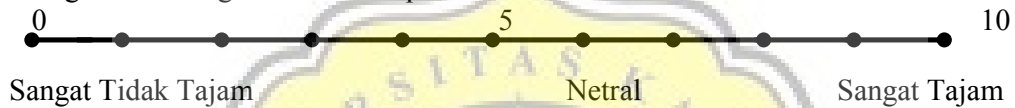
### C. Pertanyaan Spesifik

Dihadapan Anda telah disajikan produk susu UHT Full Cream dan Silakan berikan penilaian Anda dengan rentang nilai 0 hingga 10 dengan memberi tanda (X) pada jawaban yang anda pilih untuk masing – masing pertanyaan di bawah ini :

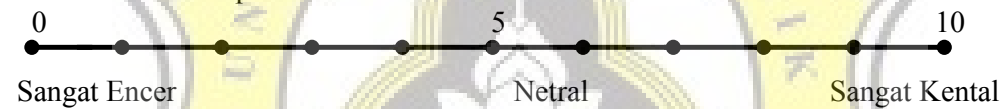
1. Menurut Anda, warna dari produk susu UHT Full Cream ini ?



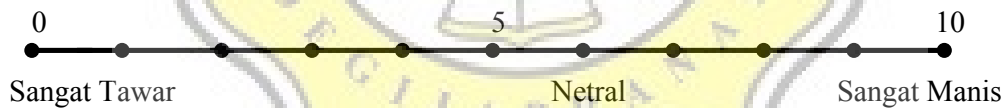
2. Bagaimana dengan aroma dari produk susu UHT Full Cream ini ?



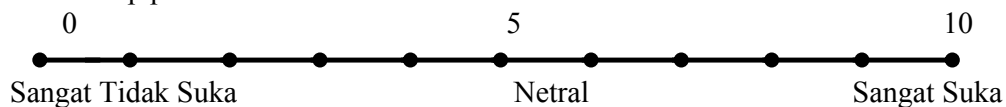
3. Pada kekentalan produk susu UHT Full Cream ini?



4. Lalu bagaimana menurut Anda dengan tingkat kemanisan dari produk susu UHT Full Cream ini?



5. Setelah Anda mengamati produk susu UHT Full Cream ini, penilaian *Overall* Anda terhadap produk ini?



#### **D. Keterangan dalam Menjawab Kuesioner Produk Susu UHT Full Cream**

1. Warna adalah energi cahaya yang jatuh ke suatu benda sehingga memantulkan rangsangan ke indera mata. Warna juga dapat didefinisikan sebagai rangsangan terhadap sumber cahaya atau sinar ke indera mata kita.
2. Aroma adalah sesuatu yang diteliti dengan menggunakan indera pembau (hidung), contoh : tajam, menyengat, dll.
3. Kekentalan adalah kerja gesekan internal antar bagian dalam suatu fluida (cairan).
4. Kemanisan adalah rasa dasar yang dihasilkan oleh gula atau suatu bahan yang mempunyai tingkat kemanisan yang tinggi. Kemanisan dapat dirasakan oleh indera yang kita miliki berupa lidah.
5. *Overall* adalah gabungan keseluruhan penilaian terhadap suatu produk makanan berdasarkan kesukaan.



**MATERI INTERVENSI**  
**PENILAIAN SENSORIS PRODUK SUSU UHT FULL CREAM PADA**  
**RESPONDEN DEWASA**

Susu adalah minuman bergizi yang mengandung protein 3,2% dan kaya akan mineral kalsium (143 mg/100 g susu). Di jaman kolonial dulu, susu adalah minuman yang hanya dikonsumsi oleh orang Belanda. Ada anekdot yang mengatakan: kalau mau berkuasa, minumlah susu. Upaya penggalakan minum susu dirintis oleh Prof. Poerwo Sudarmo (Bapak Gizi Indonesia) yang mencetuskan Empat Sehat Lima Sempurna pada tahun 1950-an. Faktor-faktor diatas yang memberikan pandangan untuk menggunakan produk susu UHT sebagai bahan penelitian, selain itu susu juga bermanfaat bagi kesehatan.

Susu disebut sebagai makanan yang hampir sempurna karena kandungan zat gizinya yang lengkap. Selain air, susu mengandung protein, karbohidrat, lemak, mineral, enzim-enzim, gas serta vitamin A, C dan D dalam jumlah memadai. Manfaat susu merupakan hasil dari interaksi molekul-molekul yang terkandung di dalamnya. Susu segar merupakan cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar yang kandungannya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun (SNI 01-3141-1998). Dalam prakteknya sangat kecil peluang kita untuk mengonsumsi susu segar definisi SNI tersebut di atas. Umumnya susu yang dikonsumsi masyarakat adalah susu olahan baik dalam bentuk cair (susu pasteurisasi, susu UHT) maupun susu bubuk .

Apabila kita minum 2 gelas susu @ 200 cc sehari, maka susu tersebut menyumbangkan energi 10-16% dan menyumbang protein 25-44%. Kontribusi susu terhadap energi dan protein dapat dilihat pada

UMUR (th)	ENERGI (%)	PROTEIN (%)
4 - 9	16	44

10 - 19 (pria)	12	25
10 - 19 (wanita)	15	32
20 - 59 (pria)	10	30
20 - 59 (wanita)	13	34

---

Susu UHT merupakan susu yang diolah menggunakan pemanasan dengan suhu tinggi dan dalam waktu yang singkat ( $120^{\circ}$ - $125^{\circ}$ C) selama 11 – 15 menit. Pemanasan dengan suhu tinggi bertujuan untuk membunuh seluruh mikroorganisme (baik pembusuk maupun patogen) dan spora. Waktu pemanasan yang singkat dimaksudkan untuk mencegah kerusakan nilai gizi susu serta untuk mendapatkan warna, aroma dan rasa yang relatif tidak berubah seperti susu segarnya.

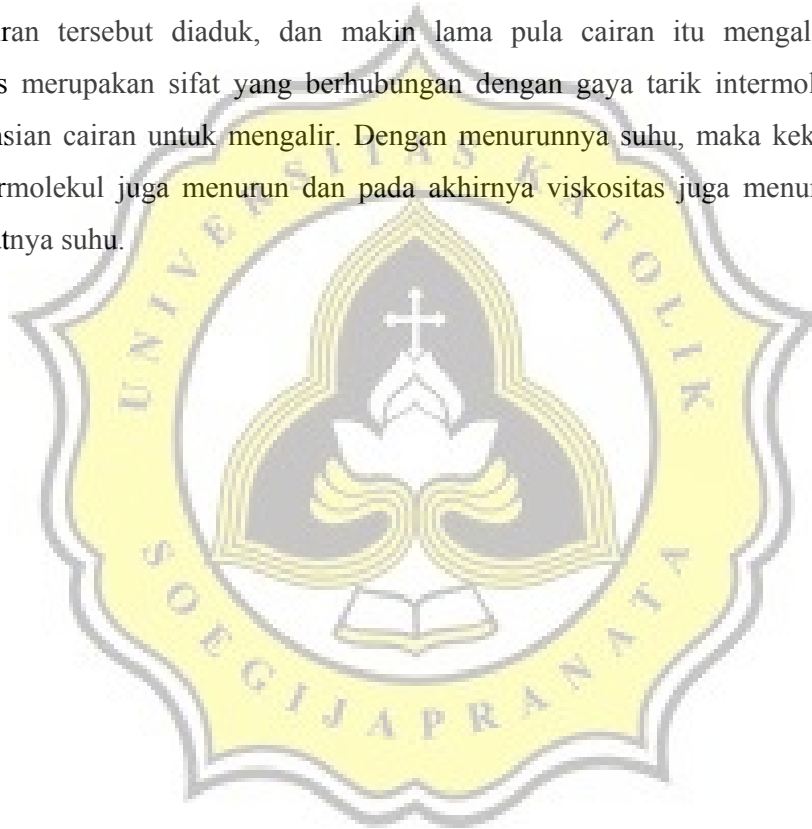
Beberapa tahapan yang terjadi selama seseorang menilai suatu bahan :

- Menerima bahan
- Mulai mengenali bahan
- Mengadakan klasifikasi sifat-sifat yang dimiliki oleh bahan tersebut
- Mengingat-ningat bahan yang telah diamati
- Menguraikan sifat-sifat inderawi dari bahan tersebut
- Mengadakan evaluasi terhadap bahan tersebut berdasarkan sifat inderawi yang dimilikinya.

Susu mempunyai karakteristik sensoris seperti aroma, warna, kemanisan, dan kekentalan. Faktor sensori mempengaruhi bagaimana suatu produk dirasakan. Faktor sensori ini muncul karena menyangkut selera seseorang. Warna menjadi salah satu daya tarik bagi konsumen terutama anak-anak dan remaja. Variabel warna dapat dinilai dengan indera penglihatan. Warna berasal dari penyebaran spektrum sinar. Warna bukan merupakan suatu zat ataupun benda, melainkan suatu sensasi seseorang oleh karena adanya rangsangan dari seberkas energi radiasi yang jatuh ke indera mata. Kandungan lemak dalam susu tinggi maka warna susu akan terlihat putih kekuning-kuningan. Selain warna, rasa juga dapat mempengaruhi persepsi orang terhadap suatu produk. Suhu atau temperatur mempengaruhi kekentalan pada susu, semakin tinggi suhu akan

meningkatkan kekentalan pada susu. Aroma dan warna susu menurut SNI 01-3141-1998, tertulis bahwa susu segar mempunyai warna dan aroma yang khas.

Viskositas susu menentukan tingkat kekentalan pada susu. Viskositas dapat didefinisikan sebagai kerja gesekan internal pada sebuah fluida, atau sebagai ketahanan fluida tersebut untuk mengalir. Viskositas suatu zat cair dapat menentukan kekentalannya. Bila kita mengaduk atau mengalirkan zat cair, berarti kita menggerakkan lapisan-lapisan zat cair itu terhadap sesamanya. Semakin besar gesekan, maka semakin sukar cairan tersebut diaduk, dan makin lama pula cairan itu mengalir (kental). Viskositas merupakan sifat yang berhubungan dengan gaya tarik intermolekul, yaitu keresistensian cairan untuk mengalir. Dengan menurunnya suhu, maka kekuatan gaya tarik intermolekul juga menurun dan pada akhirnya viskositas juga menurun dengan meningkatnya suhu.



Lampiran 3. Data Tabulasi Penilaian Sensori Susu UHT Full Cream Real Good Pada Responden Remaja

Panelis	Jenis Kelamin	Minggu I					Minggu II					Minggu III					Minggu IV				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
1	L	6	2	1	0	2	4	3	3	0	2	5	5	3	1	4	4	4	4	1	3
2	L	5	6	4	1	2	6	6	4	1	4	4	5	4	3	3	4	4	5	3	3
3	L	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	10	5	0	0	5	10
4	L	2	4	5	1	1	0	1	2	0	0	4	3	4	1	1	2	1	2	1	0
5	L	1	2	1	2	5	3	5	5	1	4	4	3	2	4	3	3	5	1	1	5
6	L	5	0	5	5	5	7	4	5	0	5	7	5	6	0	5	6	4	5	0	5
7	L	7	6	5	1	4	4	4	4	3	4	3	4	4	2	3	2	2	4	3	4
8	L	5	4	3	1	2	5	4	4	2	3	5	5	5	3	4	4	5	4	1	2
9	L	5	4	4	2	1	3	5	4	6	7	5	5	6	4	6	4	4	5	5	6
10	P	4	6	5	5	5	1	8	3	9	9	6	4	4	5	7	7	4	4	5	4
11	L	6	2	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	3	5	4	3	4	2
12	L	5	4	5	4	4	5	7	5	1	6	7	7	5	5	6	5	6	6	4	5
13	P	6	7	6	2	7	4	6	6	5	6	6	6	5	7	5	5	6	8	5	6
14	P	6	5	6	5	6	8	3	1	1	2	6	5	3	1	1	6	5	3	3	3
15	P	5	3	4	1	2	5	4	4	1	4	4	7	6	3	5	6	5	4	3	5
16	L	2	5	4	1	4	1	4	9	0	2	6	6	6	1	3	6	5	6	0	2
17	L	4	5	5	3	3	8	7	7	1	6	7	5	6	4	8	6	3	5	4	6
18	L	6	4	4	1	6	0	7	4	8	9	2	5	5	7	10	5	6	4	4	8
19	L	2	4	2	6	6	0	6	3	5	6	6	6	5	6	6	6	5	5	7	8
20	L	1	6	5	5	6	5	6	4	2	5	5	5	0	0	10	5	5	0	3	6
21	P	6	4	5	3	4	7	4	5	4	7	6	6	5	4	6	9	5	7	5	5
22	P	2	2	5	3	3	2	4	5	4	4	5	4	5	6	6	3	5	5	6	7
23	P	5	6	5	4	5	4	10	5	4	8	5	7	5	5	8	5	6	5	6	5
24	P	3	4	4	7	6	3	6	4	7	6	3	6	4	7	6	4	6	2	5	6
25	P	7	2	5	4	5	5	5	5	4	4	8	6	4	6	8	7	6	6	8	4
26	L	5	7	5	7	10	5	7	5	7	10	7	7	5	7	7	5	5	5	5	5
27	P	2	4	3	3	2	2	4	3	4	2	0	4	5	4	2	8	9	7	8	10
28	L	1	5	3	0	0	3	5	3	2	0	3	5	6	0	3	0	5	2	0	1
29	P	6	0	0	0	7	4	2	0	0	6	4	4	1	0	4	6	3	2	3	3
30	L	5	7	6	4	8	7	5	7	5	7	5	6	9	7	10	3	6	4	2	8
31	L	4	5	5	4	7	5	5	6	7	7	5	5	5	6	6	5	6	5	7	7
32	P	6	5	3	3	6	8	3	4	2	5	7	6	6	2	2	7	5	6	3	2
33	P	2	5	4	3	9	5	5	6	3	8	5	7	5	4	6	6	6	5	4	7
34	P	3	4	6	3	5	5	4	5	2	5	10	5	5	3	5	2	5	5	6	10
35	P	5	3	2	0	8	5	4	3	5	10	6	2	4	7	8	6	3	4	7	8
36	L	8	5	5	2	7	7	5	6	6	6	9	7	6	5	6	5	6	8	5	6
37	P	5	5	3	0	0	5	4	5	3	5	5	5	6	4	4	5	5	5	5	5
38	L	8	4	5	4	5	8	9	8	6	10	8	7	5	4	6	7	8	5	4	6
39	L	5	5	5	5	10	6	4	5	6	6	5	6	6	6	3	6	3	2	0	1
40	L	5	7	4	3	5	5	8	4	6	8	3	5	7	4	7	5	7	3	4	8
41	L	3	8	5	5	5	4	6	6	3	7	5	6	6	0	5	3	3	6	5	10
42	P	4	4	6	6	4	5	3	4	5	5	4	6	5	6	6	5	4	5	8	9
43	P	4	3	4	3	4	3	6	6	6	7	5	3	4	6	7	5	5	6	6	6
44	L	6	4	3	8	4	5	6	3	8	4	5	5	2	6	4	8	6	3	6	5
45	L	6	5	5	4	5	6	5	5	7	6	5	5	4	6	6	9	4	6	6	5

46	L	7	7	2	1	1	7	6	4	1	4	7	7	3	0	5	8	8	3	2	6
47	L	6	6	3	3	2	6	7	3	3	2	7	4	4	1	3	5	9	5	2	4
48	L	8	6	2	3	2	4	7	3	4	2	3	8	4	5	4	3	5	2	6	5
49	L	6	7	4	2	4	5	4	5	4	4	8	10	6	7	7	6	9	3	7	8
50	L	6	7	3	3	2	6	6	3	3	2	4	5	4	2	5	6	6	6	1	3
51	P	2	7	2	2	4	3	6	2	1	2	2	7	2	1	4	4	7	2	1	7
52	P	3	3	5	6	5	3	7	5	6	4	1	5	5	5	3	2	5	3	5	3
53	P	5	6	5	3	6	5	4	5	6	6	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
54	L	5	0	5	2	5	5	4	5	5	5	6	7	5	5	5	6	7	5	5	5
55	P	7	5	5	5	7	7	8	6	5	6	6	5	6	5	6	6	5	4	5	6
56	L	6	7	1	2	5	6	3	0	0	4	7	6	0	2	5	5	6	1	1	5
57	P	6	4	4	4	6	9	10	6	4	10	0	8	6	3	7	4	6	5	3	6
58	L	0	1	1	3	2	3	1	1	5	0	0	0	1	4	0	0	0	2	4	2
59	L	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	7	5	4	5	5	5	5	5	5
60	L	8	5	5	3	6	5	5	5	7	7	6	6	6	6	6	7	7	7	7	8
61	P	5	5	5	2	4	10	5	5	0	4	8	6	4	5	5	4	6	5	5	6
62	L	5	3	1	0	3	4	5	0	0	6	3	2	0	1	5	5	5	3	0	5
63	L	9	4	8	3	10	7	6	5	2	3	4	6	5	5	4	7	6	5	5	7
64	L	3	7	8	7	7	0	4	4	3	4	5	7	4	7	6	4	4	3	2	4
65	P	2	3	1	0	1	6	3	6	5	3	6	3	4	2	1	7	3	6	2	1
66	P	4	6	6	0	1	5	5	3	0	2	7	6	5	0	7	4	6	5	0	2
67	P	5	2	4	3	5	5	6	3	5	5	6	4	4	5	3	5	5	4	4	4
68	L	5	5	4	0	4	6	2	7	3	8	5	6	4	4	4	6	3	6	0	3
69	L	5	7	3	3	9	5	5	3	3	10	3	6	9	7	5	6	5	6	5	6
70	L	6	5	4	5	8	7	4	7	7	9	7	6	7	7	7	7	4	6	4	8
71	L	4	3	4	3	3	5	4	2	4	5	4	6	2	4	6	4	5	4	3	8
72	L	7	6	5	6	6	7	7	5	6	7	6	7	5	7	5	6	6	5	7	5
73	L	5	3	1	0	7	5	3	1	2	6	5	2	2	3	3	5	2	2	1	5
74	L	4	4	5	5	5	3	6	2	3	7	5	5	4	6	4	5	5	0	4	6
75	L	4	4	4	0	2	5	6	5	4	5	6	6	5	4	5	5	6	4	3	4
76	L	5	5	5	2	6	7	7	4	2	5	4	10	4	5	9	4	6	7	5	7
77	P	6	4	5	4	8	4	4	5	6	7	5	5	5	6	6	4	5	6	4	8
78	P	3	5	8	5	7	6	8	5	3	5	3	5	7	1	7	5	5	5	3	5
79	P	5	5	5	5	9	5	5	5	5	7	3	6	5	8	5	2	3	2	6	7
80	L	5	4	6	4	6	3	4	5	2	5	5	8	5	5	10	5	6	5	3	6
81	L	5	3	5	2	5	4	4	4	4	7	4	4	4	3	7	3	6	4	2	8
82	L	4	2	6	2	4	5	4	3	4	6	5	4	6	6	6	5	4	6	4	5
83	P	5	5	4	4	6	5	5	4	5	4	8	8	5	4	6	6	10	5	4	7
84	L	5	4	6	4	8	3	7	6	4	9	3	7	6	4	9	3	4	4	4	6
85	L	2	6	6	3	4	5	9	6	0	2	5	9	6	1	4	5	10	6	3	5
86	P	3	7	4	0	6	3	5	4	0	4	5	5	4	0	5	5	5	4	0	3
87	L	7	9	5	6	10	4	9	7	8	8	4	9	7	8	6	4	5	3	4	5
88	L	6	6	6	6	6	6	5	5	3	5	4	7	5	3	4	4	5	7	3	6
89	L	4	5	4	5	5	6	6	5	3	8	6	6	5	3	8	7	4	5	5	7
90	P	5	7	2	1	5	5	6	4	0	8	7	7	4	2	6	5	5	5	1	5
91	P	3	6	5	3	7	2	4	5	5	7	4	4	5	5	7	4	6	5	6	9
92	P	5	4	1	5	6	5	4	3	7	4	6	4	4	7	4	5	4	4	5	6
93	L	5	9	0	1	5	6	9	0	1	5	6	6	0	0	7	3	3	2	1	8
94	P	0	5	2	3	3	0	5	2	3	1	0	5	2	3	1	6	3	2	2	0
95	L	4	5	5	5	6	4	4	4	4	4	4	5	4	3	2	4	6	4	3	0



96	P	6	8	0	5	5	6	9	0	4	5	6	7	0	3	5	8	7	0	5	6
97	P	5	3	6	4	7	5	3	6	4	7	5	3	4	2	7	5	3	4	2	4
98	P	1	6	4	4	1	1	6	4	4	1	1	6	4	4	1	4	6	4	4	4
99	L	0	2	2	3	4	0	2	0	0	6	3	2	1	0	5	3	2	1	3	10
100	L	4	8	5	1	6	4	6	5	1	8	6	6	5	1	8	4	6	5	5	7

- A : Variabel Warna  
 B : Variabel Aroma  
 C : Variabel Kekentalan  
 D : Variabel Kemanisan  
 E : Variabel *Overall*

