

**PEMILIHAN ALTERNATIF BAHAN BAKU SUSU BALITA SKALA
LABORATORIUM PADA ATRIBUT RASA SUSU MENGGUNAKAN UJI
SENSORIS DI PT XYZ, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA
(MAGANG)**

Arum Mustika Sari¹, Muhammad Affan Fajar Falah²

RANGKUMAN

PT XYZ merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pangan khususnya pada produksi susu bubuk, susu kental manis dan susu UHT. Kegiatan magang dilakukan pada Departemen Penelitian dan Pengembangan (R&D) bagian Divisi Sensoris. Tugas yang diberikan pada Divisi Sensoris adalah melakukan kegiatan sensoris alternatif penggantian bahan baku. Metode pengujian sensoris yang digunakan adalah uji rangking. Sampel terdiri dari standar, tipe A, dan tipe B. Pengujian sensoris yang dilakukan untuk memilih alternatif bahan baku menggunakan atribut rasa susu. Analisis pengujian menggunakan Uji *Threshold value* dan Uji ANOVA. Hasil pengujian *threshold value* menunjukkan bahwa pada tipe A terdapat perbedaan yang nyata sedangkan uji ANOVA menunjukkan bahwa nilai F hitung lebih besar dari nilai F tabel ($20,499 > 3,9882$). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata sehingga perlu dilakukan uji Duncan. Hasil pada uji Duncan menunjukkan bahwa ketiga sampel memiliki perbedaan yang nyata sedangkan berdasarkan hasil uji *threshold value*, meskipun demikian alternatif bahan baku yang mendekati standar adalah tipe B.

Kata Kunci: alternatif bahan baku, rasa, uji rangking, uji sensoris

¹ Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

² Dosen Pembimbing di Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

**ALTERNATIVE RAW MATERIAL SELECTION OF THE TODDLER'S
MILK ON LAB SCALE FOR MILK FLAVOR ATTRIBUTES USING
SENSORY ANALYSIS IN PT XYZ, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA
(INTERNSHIP)**

Arum Mustika Sari¹, Muhammad Affan Fajar Falah²

SUMMARY

PT XYZ is a company engaged in the food production, especially in the production of milk powder, sweetened condensed milk and UHT milk. Internships were conducted at the Department of Research and Development (R & D) of the sensory division. The task in sensory division is to undertake alternative sensory activities of raw material replacement. The sensory testing methods used are ranking tests. The samples are standart, type A, and type B. Sensory testing conducted in selecting alternatives to raw materials using the milk flavor attributes. Test analysis using the Threshold value test and the ANOVA test. The result of a threshold value test shows that in type A significantly difference while the ANOVA test indicates that the count F value is greater than the table F value ($20,499 > 3,9882$). It can be concluded that there are obvious differences between type A and type B, so thats need to be done by Duncan test. The results of the Duncan test showed that the three samples had a noticeable difference whereas based on the threshold value test results, however the raw material alternatives that the sensory characteristic approximately the standar is type B.

Keywords: flavor, ranking test, raw material alternatives, sensory test

¹ Student at Vocational School Diploma III Industrial Agriculture, Universitas Gadjah Mada

² Lecture at Vocational School Diploma III Industrial Agriculture, Universitas Gadjah Mada