

ABSTRAKSI

Identifikasi Faktor Kompetitif Jeruk Lokal dan Impor Dengan Analisis Sensoris

Oleh:

Marlinda Asmarini

96/109397/TP/06435

Perkembangan industri jeruk lima tahun terakhir (1996-2000) menunjukkan kecenderungan penurunan produksi yang menyebabkan impor jeruk meningkat. Selain itu ada kecenderungan kalangan konsumen yang menganggap bahwa buah impor memiliki mutu lebih baik dibanding buah lokal.

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi faktor apa saja yang kompetitif dari jeruk lokal dan impor. Objek penelitian adalah jeruk mandarin Kino Pakistan sebagai jeruk impor, jeruk siam Pontianak sebagai jeruk lokal andalan, dan jeruk keprok Tawangmangu sebagai jeruk lokal potensial, yang diuji oleh panel yang beranggotakan 10 orang dengan metode uji kesukaan. Analisis data menggunakan *one way Anova* dengan signifikansi 5%. Data hasil analisis sensoris dilengkapi dengan uji objektif meliputi sifat fisik (warna kulit, kadar air, ukuran dan kekerasan) dan sifat kimia (kadar gula total dan tingkat keasaman).

Berdasarkan penelitian ini disimpulkan bahwa faktor kompetitif jeruk yang signifikan terhadap tingkat kesukaan adalah warna kulit, rasa, kekerasan dan aroma. Jeruk Tawangmangu kompetitif dari faktor warna kulit yang bersih dengan warna hijau kekuningan ($L=52,14$; $a=-7,23$; $b=89,90$; $C=90,49$; $H=94,61$), aroma khas jeruk yang kuat, dan kekerasan jeruk utuh ($F=24,05N$; $\Delta t_{maks}=0,3$ mnt). Jeruk Pontianak kompetitif dari faktor rasa yang manis (kadar gula total=17,43; $pH=4,5$). Dan jeruk Kino Pakistan kompetitif dari faktor warna kulit oranye yang terang ($L=59,71$; $a=22,73$; $b=102,95$; $C=105,44$; $H=77,65$), rasa dengan perpaduan manis dan asam yang segar (kadar gula total=20,11%; $pH=3,5$), dan aroma khas jeruk yang kuat.