

PEMETAAN SENSORI MENGGUNAKAN METODE FLASH PROFILE DAN CHECK-ALL-THAT-APPLY UNTUK EVALUASI FLAVOR BUMBU DASAR PUTIH PADA TEKNIK MASAK YANG BERBEDA

Rizal Dziki Rully, Dwi Larasatie Nur Fibri, Supriyadi

INTISARI

Bumbu dasar putih merupakan komponen penting dalam masakan tradisional Indonesia yang memberikan kontribusi signifikan terhadap cita rasa berbagai hidangan. Penelitian ini bertujuan untuk karakterisasi profil sensori bumbu dasar putih yang diolah menggunakan empat teknik memasak, yaitu rebus, kukus, goreng, dan panggang, dengan menggunakan dua metode *rapid sensory*: *Flash Profile* (FP) dan *Check-All-That-Applied* (CATA). Sebanyak 40 panelis tidak terlatih mengevaluasi sampel tempe berbumbu sebagai matriks model, dan sebanyak 17 atribut sensori dihasilkan melalui *Focus Group Discussion* (FGD). Data FP dianalisis menggunakan *Generalized Procrustes Analysis* (GPA), sedangkan data CATA dianalisis menggunakan uji Cochran's Q yang dilanjutkan dengan *Correspondence Analysis* (CA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik memasak secara signifikan memengaruhi intensitas dan keragaman atribut rasa. Pemetaan sensori dari FP menunjukkan bahwa dua dimensi pertama menjelaskan 41,97% dari total variasi, yang membedakan sampel berdasarkan atribut seperti *sour*, *smoky*, *bitter*, *sweet*, *mild*, dan *bland*. Sampel yang diolah dengan metode pemanggangan dan penggorengan dikaitkan dengan atribut yang lebih intens, termasuk rasa *roasted*, *smoky*, *nutty*, dan *bitter*, sedangkan metode perebusan dan pengukusan menghasilkan karakteristik yang lebih *fresh* dan *mild*. Analisis CA dari data CATA menjelaskan proporsi besar variasi sensori ($F_1 = 56,03\%$; $F_2 = 15,39\%$), di mana sampel rebus dikaitkan dengan atribut *sweet*, *earthy*, dan *mild*, sementara sampel panggang berkaitan dengan karakteristik *pungen*, *roasted*, *bitter*, dan *astringent*. Secara keseluruhan, FP efektif dalam mengidentifikasi atribut pembeda antar sampel, sedangkan CATA mampu menangkap persepsi panelis terhadap karakteristik rasa yang dominan.

Kata kunci: Bumbu dasar putih; Teknik masak; *Flash Profile* (FP); *Check-All-That-Applied* (CATA); Atribut sensori.

SENSORY MAPPING USING FLASH PROFILE AND CHECK-ALL-THAT-APPLY METHODS TO EVALUATE FLAVOUR OF WHITE BASIC SPICES IN DIFFERENT COOKING TECHNIQUES

Rizal Dziki Rully, Dwi Larasatie Nur Fibri, Supriyadi

ABSTRACT

White basic seasoning is an important component of traditional Indonesian cuisine that contributes significantly to the flavor of many dishes. This study aimed to characterize the sensory profile of white basic seasoning prepared using four cooking techniques boiling, steaming, frying, and roasting using two rapid sensory methods: Flash Profile (FP) and Check-All-That-Apply (CATA). A total of 40 untrained panelists evaluated seasoned tempeh samples as model matrix, and 17 sensory attributes were generated through a Focus Group Discussion (FGD). FP data were analyzed using Generalized Procrustes Analysis (GPA), while CATA data were analyzed using Cochran's Q test followed by Correspondence Analysis (CA). The results showed that cooking techniques significantly influenced the intensity and diversity of flavor attributes. Sensory mapping from FP indicated that the first two dimensions explained 41.97% of the total variance, distinguishing samples based on attributes such as sour, smoky, bitter, sweet, mild, and bland. Samples processed by roasting and frying were associated with intense attributes including roasted, smoky, nutty, and bitter, whereas boiling and steaming methods produced fresher and milder characteristics. Similarly, CA of the CATA data explained a large proportion of sensory variation ($F1 = 56.03\%$; $F2 = 15.39\%$), where boiled samples were associated with sweet, earthy, and mild attributes, while roasted samples were linked to pungent, roasted, bitter, and astringent characteristics. Overall, FP effectively identified differentiating attributes among samples, whereas CATA captured panelists' perceptions of dominant flavor characteristics.

Keyword: White basic seasoning; Cooking techniques; Flash profile (FP); Check-All-That-Apply (CATA); Attributes sensory.