



RINGKASAN

Dalam dunia perdagangan, beraneka macam barang diperjual-belikan. Di pasaran terdapat kurang lebih dua belas macam merek milk chocolate. Bermacam-macam merek milk chocolate tersebut mempunyai sifat sensoris dan sifat tersembunyi berbeda-beda, sehingga mempunyai derajat penerimaan konsumen berbeda-beda pula.

Untuk mengetahui derajat penerimaan konsumen terhadap milk chocolate, diambil tiga contoh milk chocolate yang banyak beredar di pasaran yakni milk chocolate Kit Kat, milk chocolate Van Houten dan milk chocolate Cenderawasih.

Ketiga contoh milk chocolate tersebut dianalisa beberapa unsur kualitasnya, baik secara kimia maupun secara sensoris. Unsur-unsur kualitas yang dianalisa meliputi: kadar lemak, kadar gula, kemasan, bentuk, ukuran, flavor, warna, kesukaan dan kelembutan milk chocolate. Analisa kadar lemak menggunakan metode Goldfish dan analisa kadar gula menggunakan metode Lane-Rynon. Sedangkan analisa tingkat kesenangan konsumen terhadap kemasan, kelembutan dan kesukaan milk chocolate menggunakan metode Ranking. Dan analisa tingkat kesenangan konsumen terhadap bentuk, ukuran, flavor dan warna milk chocolate menggunakan metode Hedonic-scale.

Hasil analisa milk chocolate baik secara kimia maupun secara sensoris dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Milk chocolate Van Houten mempunyai tingkat kemanisan dan titik leleh sesuai dengan selera konsumen.



2. Kemasan, bentuk, ukuran dan kesukaan terhadap milk chocolate Van Houten mempunyai derajat penerimaan paling tinggi.
3. Milk chocolate Van Houten dan milk chocolate Kit-Kat mempunyai warna dan flavor tidak berbeda nyata.
4. Milk chocolate Kit-Kat mempunyai kelembutan paling disenangi oleh konsumen.
5. Dari ketiga contoh yang dianalisa, milk chocolate yang disenangi oleh konsumen mempunyai:
 - a. Kadar lemak = 29,26 persen
 - b. Kadar gula = 43,91 persen
 - c. Kemasan yang menarik
 - d. Bentuk batangan, dengan ukuran berat bersih = 28,30 gram; panjang = 11,7 cm; lebar = 3,2 cm dan tebal = 0,8 cm.
 - e. Warna coklat terang/coklat mengkilap.
 - f. Flavor gabungan antara cocoa flavor dan milk flavor.
 - g. Kelembutan cukup tinggi atau tekstur cukup lunak (Jawai lumer).