

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN..... i

PERNYATAAN..... ii

KATA PENGANTAR..... iii

DAFTAR ISI..... iv

DAFTAR TABEL..... vi

DAFTAR GAMBAR..... vii

INTISARI..... viii

ASBTRACT.....ix

BAB I.....1

1.1 Latar belakang..... 1

1.2 Rumusan masalah..... 4

1.3 Tujuan penelitian..... 4

1.4 Manfaat penelitian..... 5

BAB II.....6

2.1 Bumbu dasar..... 6

2.2 Batasan Bumbu Dasar Merah..... 8

2.3 Bahan rempah – rempah..... 8

2.4 Teknik pengolahan/ masak.....9

2.5 Indera manusia..... 11

2.6 Analisis sensori..... 12

2.7 Profil/ atribut sensori..... 14

2.8 Quantitative Descriptive Analysis (QDA)..... 16

2.9 Check – All – That – Apply (CATA)..... 18

3.0 Hipotesis..... 21

BAB III..... 22

3.1 Bahan penelitian.....22

3.2 Alat penelitian.....22

3.3 Waktu dan tempat..... 22

3.4 Tahapan penelitian.....23

3.4.1 skrining dan pemilihan panelis terlatih.....	27
3.4.2 skrining panelis CATA.....	30
3.4.3 sensori profiling metode CATA.....	32
3.4.4 analisis data metode sensori QDA.....	32
3.4.5 analisis data metode sensori CATA.....	32
3.5 Jadwal dan tempat penelitian.....	33
BAB IV.....	34
4.1 Pelatihan panelis terlatih.....	34
4.2 Hasil penelitian metode uji sensori CATA.....	40
4.2.1 Analisis Correspondence Analysis (CA) CATA.....	40
4.2.2 Analisis heatmap CATA.....	43
4.3 Analisis Principal Component Analysis (PCA) QDA.....	47
4.3.1 Analisis diagram spiderweb atribut aroma.....	49
4.3.2 Analisis diagram spiderweb atribut rasa	53
4.4 Perbandingan metode CATA dengan QDA	58
BAB V.....	59
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Daftar sampel variasi jenis bumbu dasar merah dan kode sampel.....	24
Tabel 3.2	Daftar komposisi bahan bumbu dasar merah.....	24
Tabel 3.3	Daftar pertanyaan dan jawaban terkait kondisi kesehatan.....	30
Tabel 3.4	Ketersediaan calon panelis.....	31
Tabel 3.5	Jadwal pelaksanaan penelitian.....	33
Tabel 4.1	Daftar atribut sensori rasa dan flavor serta definisi.....	36

Gambar 2.1	Contoh kuisioner metode CATA.....	20
Gambar 2.2	Contoh kuisioner metode QDA.....	21
Gambar 3.1	Diagram alir penelitian.....	26
Gambar 3.2	Rancangan BIBD (Balanced Incomplete Block Design).....	28
Gambar 3.3	Mind Map penelitian.....	29
Gambar 4.1	Hasil Corresspondency Analysis bumbu dasar merah CATA..	39
Gambar 4.2	Heatmap CATA.....	43
Gambar 4.3	Biplot PCA bumbu dasar merah metode QDA.....	47
Gambar 4.4	Diagram spiderweb atribut aroma/flavor QDA.....	49
Gambar 4.5	Diagram spiderweb rasa bumbu dasar merah QDA	53