UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Profil Sensoris Minuman Fermentasi Whey Keju Probiotik Variasi Rasa dengan Metode Analisa Deskriptif
Kuantitatif**
Evi Anggraini Nurlita Putri, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S. T. P., M. Sc; Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**
HALAMAN PERNYATAAN ..... **iii**
KATA PENGANTAR ..... **iv**
DAFTAR ISI ..... **vi**
DAFTAR TABEL ..... **viii**
DAFTAR GAMBAR ..... **ix**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **x**
ABSTRAK ..... **xi**
BAB I PENDAHULUAN **1**
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 4
1.3. Tujuan Penelitian 5
1.4. Manfaat Penelitian 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **7**
2.1. *Whey* Keju 7
2.2. Pangan Fungsional 9
2.3. Pangan Probiotik 12
2.4. Minuman Fermentasi *Whey* (Susu) Keju 14
2.5. Atribut Sensoris 16
2.6. Evaluasi Sensoris 17
2.7. Uji Terbuka 17
2.8. Quantitative Descriptive Analysis (QDA) 18
2.9. Hipotesis 19
BAB III METODE PENELITIAN **20**
3.1. Alat 20
3.1.1. Alat Rekrutmen dan Skrining Calon Panelis 20
3.1.2. Alat Seleksi Panelis 20
3.1.3. Alat Pelatihan Panelis 20
3.1.4. Alat Uji Sensoris QDA 21
3.2. Bahan 21
3.2.1. Bahan Seleksi Panelis 21
3.2.2. Bahan Pelatihan Panelis 22
3.2.3. Bahan Uji Sensoris QDA 23
3.3. Lokasi dan Waktu Penelitian 24
3.4. Prosedur Penelitian 24
3.4.1. Pembuatan Minuman Fermentasi Probiotik *Whey* Keju 24

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Profil Sensoris Minuman Fermentasi Whey Keju Probiotik Variasi Rasa dengan Metode Analisa Deskriptif Kuantitatif
Evi Anggraini Nurlita Putri, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S. T. P., M. Sc; Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.4.2. Pembuatan Sampel Uji....27
3.4.3. Pelaksanaan Uji Sensoris....28
3.4.3.1. Rekrutmen calon panelis....29
3.4.3.2. Seleksi Panelis....30
3.4.3.3. Pelatihan panelis....31
3.4.3.4. Uji Sensoris QDA....35
3.4.4. Metode Analisis....35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN....36
4.1. Rekrutmen dan Skrining Panelis....36
4.2. Seleksi Panelis....39
4.2.1. Hasil Uji Skalar....40
4.2.2. Hasil Uji Detection (*Triangle Test*)....43
4.2.3. Hasil Uji Deskripsi....47
4.2.4. Hasil Uji Ranking....49
4.3. Pelatihan Panelis....51
4.3.1. Hasil Uji Terbuka....52
4.3.2. Hasil FGD Pengerucutan Atribut Describe Attributes....53
4.3.3. Hasil Terminology Development....54
4.3.4. Hasil Basic Taste Combinations Exercise....56
4.3.5. Hasil Forum Group Discussion (FGD)....57
4.4. Uji Sensoris QDA....60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN....65
5.1. Kesimpulan....65
5.2. Saran....65
DAFTAR PUSTAKA....67
LAMPIRAN....76