



EVALUASI SENSORIS DAN KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK SUSU BUBUK *full cream*

Lanjar Riniyati
(02658/PT)

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan konsumen dalam mendeteksi cita rasa dan kesukaan terhadap susu bubuk *full cream* yang beredar di pasaran melalui uji sensoris. Panelis terlatih digolongkan menjadi tiga kelompok yaitu kelompok siswa Sekolah Dasar (SD) Pedesaan (D), siswa SD Perkotaan (P) dan kelompok Mahasiswa (M). Uji sensoris dilakukan terhadap rasa pahit, manis, asin, asai, dan bau. Data yang diperoleh dianalisis dengan chi-square dan rancangan acak lengkap pola searah. Hasil menunjukkan bahwa pada uji sensoris intensitas ketengikan, dan bau karat pada kelompok panelis D, intensitas kemanisan pada kelompok panelis P, intensitas keasinan dan ketengikan pada total panelis, sangat tergantung pada pengelompokan merk produk ($P < 0,01$), sedangkan pada uji kesukaan tidak ada ketergantungan antara tingkat kesukaan dengan pengelompokan merk produk. Evaluasi sensoris menunjukkan bahwa tidak ditemukan perbedaan nyata antara ke tiga kelompok panelis dalam menentukan tingkat intensitas rasa ($P < 0,01$), dan didapatkan bahwa semua panelis memilih skala 0 dan 1 untuk semua variabel yang merupakan indikasi susu masih baik. Evaluasi kesukaan menghasilkan data bahwa lebih dari 75% panelis menempatkan kesukaan pada tingkat sedikit suka sampai agak suka. Analisis pH, derajat keasaman, indeks solubilitas, dan indeks keasaman lemak berturut-turut adalah: W01(6,42; 0,12; 91,89; 0,48), W02(6,44; 0,13; 87,41; 0,89), W03(6,48; 0,13; 94,73; 0,95), W04(6,50; 0,09; 88,13; 1,20). Kesimpulan yang didapat adalah susu bubuk *full cream* yang digunakan dalam penelitian ini memiliki kualitas yang masih baik dan tingkat kesukaan konsumen terhadap susu bubuk *full cream* masih rendah.

Kata kunci: Susu Bubuk, *full cream*, Sensoris, Kesukaan, Konsumen, Evaluasi.



**SENSORY EVALUATION AND CONSUMERS PREFERENCE
ON FULL CREAM MILK POWDER**

Lanjar Riniyati
2658/PT

ABSTRACT

This study was conducted to know the ability of consumers in detecting the flavour and preference of full cream milk powder which was commercially available in the market using sensorial test. Trained panels consisted of village elementary school children (D); town elementary school children (P); and university students (M). Sensorial tests done were tastes of bitter, sweet, salty, acid and odor. Data collected were designed by Chi-square and Completely Randomised Design. The result indicated that sensorial test of rancidity and oxidation intensity of D, the sweetness intensity of P, salty and rancidity of all panels, were depended on the type of full cream milk powder ($P < .01$), whereas no dependency on preferential scale. There were no difference ($P < .01$) between sensorial test and the type of full cream milk powder and most panels chosed scale of 0 and 1 scales indicated milk was still in good quality. Preferential evaluation showed more than 75% of panels chosed scale 1 (some like) and scale 2 (rather like). The pH, acidity, solubility index, and lipid acidity index were (6,42; 0,12; 91,89; 0,48) for W01, (6,44; 0,13; 87,41; 0,89)for W03, (6,48; 0,13; 94,73; 0,95) for W03, -and (6,50; 0,09; 88,13; 1,20) for W04, respectively. It was concluded that full cream milk powders used in this study were still in good quality and preferential evaluation of consumers to full cream milk powder was low.

Key Words: Milk Powder, Full Cream, Sensory, Preference, Consumer, Evaluation