

PENGUJIAN SENSORIS TEH HITAM JENIS BOP PT PAGILARAN UNIT PRODUKSI BATANG

Kinanti Meidayanti¹⁾, Anggoro Cahyo S²⁾, Ratih Hardiyati³⁾

INTISARI

Teh hitam *Broken Orange Pekoe* (BOP) merupakan teh hitam yang paling digemari oleh konsumen PT Pagilaran Unit Produksi Batang, karena memiliki *grade* yang paling baik. Teh hitam jenis BOP PT Pagilaran merupakan teh hitam yang diekspor untuk pasar luar negeri. Pada tahun 2015, perusahaan mengalami penurunan nilai ekspor teh hitam BOP. Perusahaan juga memiliki kebijakan yang rendah untuk menjual teh dalam pasar lokal karena rendahnya minat konsumen dalam negeri terhadap teh *grade* I yang memiliki harga mahal. Untuk mengatasi hal tersebut, PT Pagilaran memasarkan teh hitam BOP pada pengunjung Agrowisata PT Pagilaran Unit Produksi Batang, oleh sebab itu perlu dilakukan pengujian sensoris untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap teh hitam BOP.

Teh hitam *Broken Orange Pekoe* (BOP) meski mengalami penurunan ekspor sebenarnya masih memiliki mutu sensoris yang baik. Untuk melihat kondisi mutu sensoris tersebut dapat dilakukan dengan uji sensoris dengan SNI-01-1902-1995 Teh Hitam berdasarkan spesifikasi PT Pagilaran. Hasil akan dianalisa dengan membandingkan penilaian produk dengan spesifikasi tersebut. Teh hitam BOP akan diuji tingkat kesukaannya kepada pengunjung Agrowisata PT Pagilaran sebagai konsumen. Pengujian dilakukan dengan memberikan 2 sampel berbeda dan panelis akan memberikan penilaian (skalar) berdasarkan masing-masing atribut mutu. Hasil pengujian akan dianalisa dengan diagram radar dan analisa anova.

Hasil pengujian sensoris berdasarkan SNI-01-1902-1995 Teh Hitam diketahui bahwa teh hitam PT Pagilaran telah memenuhi spesifikasi yang ditentukan pada kenampakan teh kering, aroma dan rasa air seduhan teh hitam serta pada kenampakan ampas seduhan teh hitam meskipun tidak konsisten. Hal tersebut disebabkan peningkatan bahan baku pasca libur Lebaran. Pengujian kesukaan dianalisa dengan diagram radar dan analisa anova. Diagram radar menunjukkan adanya kesamaan nilai pada atribut aroma dan kenampakan, setelah dianalisa diketahui juga pada kedua atribut tidak dapat dibedakan lebih lanjut karena hasil pengujian menunjukkan tidak ada perbedaan nyata. Pada atribut rasa dan warna diketahui bahwa teh hitam PT Pagilaran memiliki nilai yang lebih tinggi dari non PT Pagilaran. Hasil analisa menunjukkan bahwa teh hitam PT Pagilaran memiliki perbedaan nyata dari teh Non PT Pagilaran, sehingga dapat disimpulkan bahwa teh hitam PT Pagilaran dalam atribut rasa dan warna lebih disukai oleh konsumen. Teh selanjutnya dapat dipasarkan lebih luas lagi untuk Agrowisata PT Pagilaran.

Kata kunci : Uji Sensoris, SNI-01-1902-1995 Teh Hitam, Uji kesukaan

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri 2014

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian

³⁾ Staf Pengajar Program Studi Diploma III Agroindustri

SENSORI EVALUATION OF BOP BLACK TEA IN PT PAGILARAN BATANG PRODUCTION UNIT

Kinanti Meidayanti¹⁾, Anggoro Cahyo S²⁾, Ratih Hardiyati³⁾

ABSTRACT

Broken Orange Pekoe (BOP) black tea is the most popular black tea in PT Pagilaran Batang Production Unit, because it has good grade. Broken Orange Pekoe (BOP) black tea of PT Pagilaran is black tea to exported. By 2015, the company experienced a decline in exports of Broken Orange Pekoe (BOP) black tea. The company also has a low policy to sell tea in the local market because demand of black tea grade I are low. To overcome this problem, PT Pagilaran sell Broken Orange Pekoe (BOP) black tea to visitors of PT Pagilaran Batang Production Unit. Therefore, sensory testing is needed to know the level of consumer's preference for Broken Orange Pekoe (BOP) black tea.

Broken Orange Pekoe (BOP) black tea despite a decrease in exports actually still has good sensory quality. To see the condition of sensory quality can be done by organoleptic test with SNI-01-1902-1995 of Black Tea based on PT Pagilaran specified specification. Results will be analyzed by comparing product ratings to existing specifications. Broken Orange Pekoe (BOP) black tea will be tested its favorite level by using panelist form Pagilaran's Agro visitor as consumer. Testing is done by giving 2 different samples and the panelist will give scalar based on each quality attribute. Test results will be analyzed with radar diagrams and anova analysis.

The results of sensory testing based on Indonesian National Standard or SNI-01-1902-1995 of Black Tea revealed that PT Pagilaran black tea has fulfilled the specified specification on the appearance of dry tea, aroma and taste of black tea water and the appearance of black tea waste even though inconsistent. This result cause increase of raw materials after holidays. Preference tests were analyzed with radar diagrams and anova analysis. The radar diagram shows the similarity of values on the aroma and appearance attributes, after analyzed it is known that the also on both attributes can not be further distinguished because the test results show no real difference. In the taste and color attributes it is known that PT Pagilaran black tea has a higher value than non PT Pagilaran. The result of analysis shows that black tea of PT Pagilaran has real difference from Non Pagilaran tea, so it can be concluded that PT Pagilaran black tea in taste and color attribute is preferred by consumers. PT Pagilaran can promote the tea to Agrowisata PT Pagilaran.

Keywords: Sensory Evaluation, SNI-01-1902-1995 of Black Tea, Preference Test

¹⁾ Students of Diploma Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

²⁾ Lecturer in the Diploma Agroindustry, Universitas Gadjah Mada

³⁾ Lecturer in the Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada