

INTISARI

UJI TINGKAT KESUKAAN PADA PRODUK COKELAT “CHOCODOT EDISI CIPANAS” DI PT TAMA COKELAT INDONESIA, GARUT

Oleh :

S M A Putra Praja¹, M. Affan Fajar Falah², Sri Wijanarti²

Cokelat adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao (*Theobroma cacao*). Cokelat biasanya diberikan untuk sebuah hadiah maupun souvenir. Perkembangan dan persaingan produk cokelat di Indonesia sangat pesat. Banyak produsen cokelat yang membuat cokelat dengan berbagai variasi. Oleh karena itu industri harus mempunyai produk yang berkualitas agar dapat bertahan. PT Tama Cokelat merupakan salah satu industri yang mengolah produk cokelat. Salah satu produk unggulannya adalah Chocodot Edisi Cipanas. Kompetitor Chocodot Edisi Cipanas yang ada saat ini adalah Choco-dol Picnic. Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada produk cokelat Chocodot Edisi Cipanas maka dilakukan uji kesukaan.

Uji kesukaan dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada produk yang diujikan. Produk yang diujikan adalah Chocodot Edisi Cipanas dan produk pesaing Choco-dol Picnic. Pengujian dilakukan dengan menggunakan panelis tidak terlatih yang berjumlah 84 orang. Panelis diambil dari murid-murid SMA N 1 Garut, warga lokal Garut, dan wisatawan. Atribut sensoris yang dinilai oleh panelis adalah rasa, aroma, kenampakan, tekstur, dan warna.

Berdasarkan hasil uji kesukaan yang telah dilakukan, diketahui bahwa panelis lebih menyukai produk cokelat Chocodot Edisi Cipanas dibandingkan dengan produk cokelat pesaing. Chocodot Edisi Cipanas unggul pada seluruh atribut sensoris yang diujikan yaitu rasa, aroma, kenampakan, tekstur, dan warna. Oleh karena itu PT Tama Cokelat Indonesia harus mempertahankan kualitas atribut sensoris produk agar produk tetap dipilih oleh konsumen.

Kata Kunci : *Theobroma cacao*, uji kesukaan, atribut sensoris

Keterangan :

¹ Mahasiswa Program Diploma Agroindustri

² Dosen Pengajar Program Diploma Agroindustri

ABSTRACT

EVALUATION OF HEDONIC LEVEL ON “CHOCODOT CIPANAS EDITION” IN PT TAMA COKELAT INDONESIA, GARUT

By :

S M A Putra Praja¹, M. Affan Fajar Falah², Sri Wijanarti²

Chocolate is one of processed product from cocoa beans (*Theobroma cacao*). Chocolate is usually given for a gift or souvenir. The development and competition of chocolate products in Indonesia are very competitive. Many chocolate manufacturers produce various types of chocolate product. Therefore the industry must have a high quality product in order to survive. PT Tama Cokelat is one of the industries processing chocolate products. One of its superior products is Chocodot Cipanas Edition. The current Cipanas Edition Chocodot Competitor is Choco-dol Picnic. To know the level of panelists preference of Chocolate Chocodot Edition Cipanas products this hedonic test was conducted.

Hedonic test was performed to find out the preferred level of the tested product. The product tested were Chocodot Cipanas Edition and Choco-dol Picnic. Hedonic test was done by using untrained panelists total of 84 people. Panelists were taken from high school students of Garut high school, Garut local people, and tourists. The sensory attributes assessed by panelists were flavor, aroma, appearance, texture, and color.

Based on the result of hedonic test, it was known that the panelists prefer Chocodot Cipanas Edition chocolate compared to its competitor. Chocodot Cipanas Edition superior on all sensory attributes tested including taste, aroma, appearance, texture, and color. Therefore PT Tama Cokelat Indonesia must maintain the quality of the product quality sensory so that the product remains selected by the consumers.

Keywords : *Theobroma cacao*, hedonic test, sensory attribute

Description:

¹Student Diploma of Agroindustry Program

²Lecturer Diploma of Agroindustry Program