

PROFILING SENSORI KERIPIK UBI JALAR RASA BALADO DENGAN METODE CATA (Check All That Apply)



Latar Belakang

Pengembangan produk memerlukan informasi profil sensori dan data preferensi konsumen, termasuk pada inovasi penggunaan bumbu tabur pada keripik ubi jalar. Diantara berbagai pilihan rasa, rasa balado merupakan varian bumbu tabur yang paling diminati konsumen. Oleh karena itu dilakukan penelitian ini dengan tujuan mengetahui Profiling sensori dan peta kesukaan konsumen pada keripik ubi jalar rasa balado menggunakan metode CATA (Check All That Apply), serta untuk menentukan merek bumbu tabur yang terbaik.

DOSEN PEMBIMBING : YUNITA SITI MARDHIYAH, S.TP., M.Si.
 NAMA : MUHAMMMAD FAIZUDDIN
 NIM : 2041910014



Tujuan

1. Untuk mengetahui profiling sensori keripik ubi jalar rasa balado dengan metode CATA (Check All That Apply).
2. Untuk mengidentifikasi peta kesukaan konsumen pada keripik ubi jalar rasa balado dengan metode CATA (Check All That Apply).
3. Untuk mendapatkan seasoning powder yang terbaik pada pengaplikasian keripik ubi jalar rasa balado.



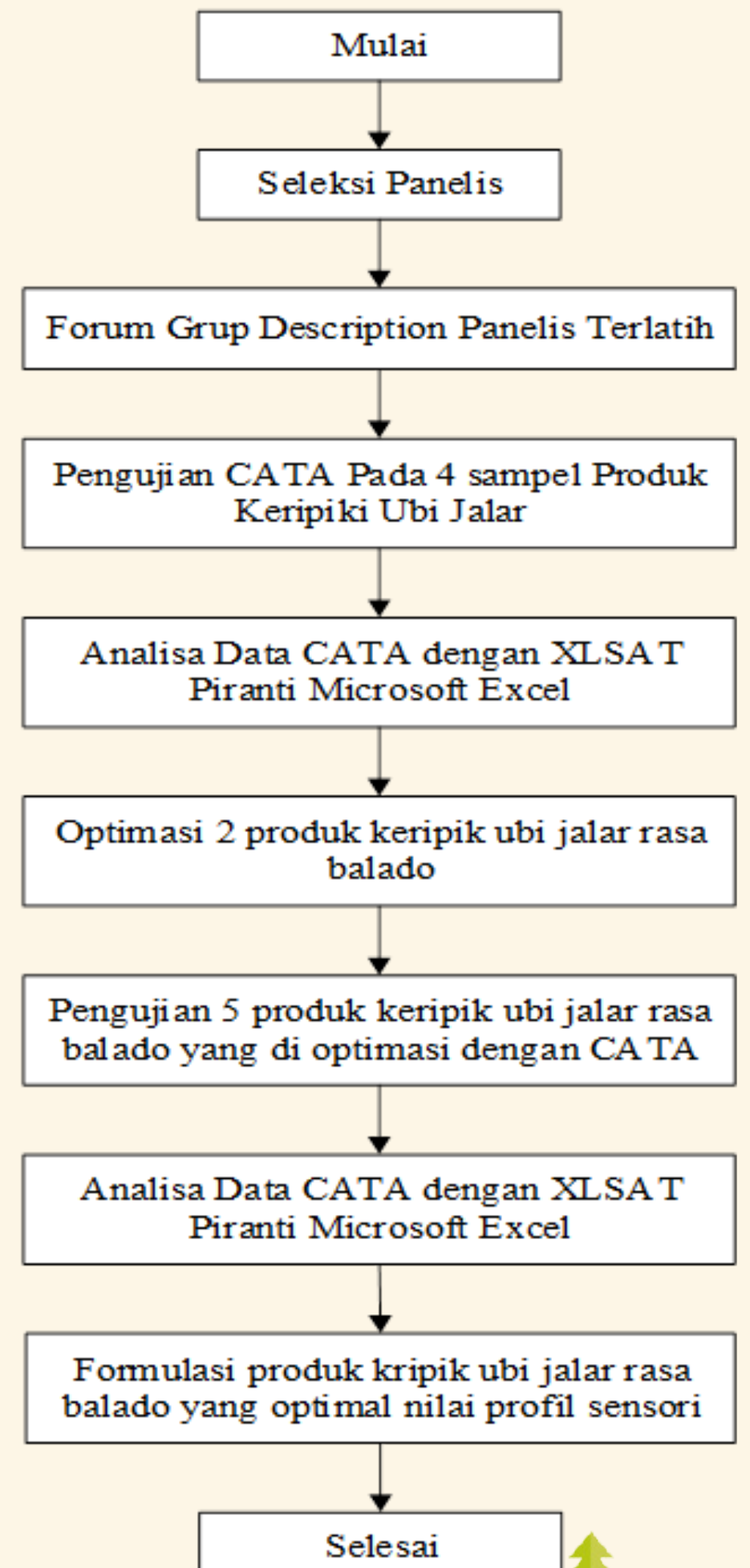
Analisis Data

| | Sebelum di optimasi | | Sesudah di optimasi | |
|--------|---------------------|--------|---------------------|---------|
| Sampel | MZ | UA | UA20 | UA15MZ5 |
| Nilai | 50% | 50% | 46% | 58% |
| warna | Kuning | Kuning | Kuning | Kuning |

Peta kesukaan panelis dapat dilihat dengan preference mapping. Pada tabel diatas terlihat bahwa produk UA15MZ5 mendapatkan presentase countour plot paling tinggi dari pada produk lain yaitu 58% dan UA20 mendapatkan presentase countour plot paling tinggi kedua setelah UA15MZ5 dari pada produk lain yaitu. Hal ini menunjukkan bahwa semua panelis memberikan nilai kesukaan di atas rata-rata untuk produk ini. Sedangkan sebelum di optimasi pada produk MZ dan UA mendapatkan presentase countour plot yang sama sejumlah 50%.



Metodologi Penelitian



KESIMPULAN

Keempat profil sensori bumbu tabur belum mendekati profil sensori keripik ubi jalar rasa balado yang ideal menurut panelis. Keripik ubi jalar rasa balado UA dan MZ mendapatkan presentase preferensi konsumen paling tinggi dari pada produk lain yaitu 50%. Tahap selanjutnya adalah optimasi penggunaan bumbu tabur UA dan MZ pada keripik ubi jalar. Pengkombinasian UA dan MZ dengan perbandingan 10%:10% menghasilkan profil sensori yang mendekati produk ideal menurut panelis, dengan nilai kesukaan 33%. x Adapun nilai kesukaan panelis tertinggi 58% didapatkan pada kombinasi penggunaan bumbu tabur UA 15% dan MZ 5%. Dapat disimpulkan bahwa bumbu tabur UA dipilih sebagi bumbu tabur terbaik pada aplikasi di produk keripik ubi jalar rasa balado.