

Evaluasi Sensori

Bahan Kuliah Statistika

Sevi Nurafni

Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Koperasi Indonesia 2025

Definisi

Evaluasi sensori adalah metode ilmiah yang digunakan untuk mengukur, menganalisis, dan menafsirkan tanggapan manusia terhadap produk makanan melalui pancaindra (penglihatan, penciuman, perasa, pendengaran, dan peraba).

Tujuan

- 1. Menilai kualitas produk pangan.
- 2. Membandingkan produk baru dengan produk lama.
- 3. Mengembangkan produk baru.
- 4. Mengontrol mutu (quality control).

Prosedur Pelaksanaan Evaluasi Sensori

1. Persiapan Sampel

- Gunakan bahan yang sama kualitasnya.
- Standarisasi suhu, ukuran, dan penyajian.

2. Penataan Ruang Uji

- Ruang tenang, netral, bebas bau.
- Pencahayaan cukup dan seragam.

3. Pemilihan Panelis

- Panelis terlatih: uji diskriminatif/ deskriptif.
- Panelis tidak terlatih: uji hedonik.
- 4. Pengodean dan Acak Sampel
 - Gunakan kode 3 digit acak untuk menghindari bias.
 - Susunan penyajian dibuat secara acak atau terbalik (counterbalanced).

Jenis-Jenis Uji Sensori

1. Uji Diskriminatif

Untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan antara dua atau lebih produk.

Uji segitiga (Triangle Test)

Tiga sampel disajikan, dua sama dan satu berbeda. Panelis diminta mengidentifikasi sampel yang berbeda.

Uji duo-trio

Diberikan sampel acuan terlebih dahulu, kemudian dua sampel uji. Panelis menentukan mana yang sama dengan acuan.

Uji pasangan terpilih (Paired Comparison Test)

Dua sampel diberikan, panelis diminta memilih berdasarkan satu atribut tertentu (misal: lebih manis).

2. Uji Deskriptif

Untuk mendeskripsikan karakteristik sensori produk secara rinci.

Quantitative Descriptive Analysis (QDA)

Panelis terlatih menilai intensitas atribut tertentu (warna, aroma, rasa, tekstur) dengan skala.

3. Uji Hedonik

Untuk mengetahui tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen.

- Skala hedonik 5 atau 9 poin (sangat tidak suka sampai sangat suka).
- Bisa dilakukan oleh panelis tidak terlatih (konsumen umum).

Analisis Data

Uji Diskriminatif: Chi-square, Binomial Test

Uji Deskriptif: ANOVA, Tukey's Test

Uji Hedonik: ANOVA satu arah, uji t (berpasangan atau bebas)

SELAMAT BELAJAR