

EVALUASI PROFIL SENSORI SOSIS DAGING PASTEURISASI KOMERSIAL

RIFA ADAWIYAH ATMAWANJAYA



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
IPB UNIVERSITY
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Evaluasi Sensori Produk Sosis Daging Pasteurisasi Komersial” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2025

Rifa Adawiyah Atmawanjaya
F2401211040

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

RIFA ADAWIYAH ATMAWANJAYA. Evaluasi Profil Sensori Sosis Daging Pasteurisasi Komersial. Dibimbing oleh DASE HUNAEFI.

Sosis daging pasteurisasi merupakan produk pangan yang dapat dimakan langsung dan menjadi populer karena efisiensinya di era globalisasi dan tingginya mobilitas masyarakat masa kini. Sejak kemunculannya, keinginan dan kebutuhan pasar atas produk ini terus meningkat, namun hal tersebut tidak diiringi dengan pengembangan produk yang mampu memenuhi ekspektasi serta selera konsumen sehingga menyebabkan intensitas penjualan cenderung fluktuatif. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi profil sensori produk sosis daging pasteurisasi beserta intensitasnya, atribut kesukaan panelis, dan atribut yang berpotensi untuk dikembangkan. Tahapan awal penelitian adalah pemetaan profil responden dalam hal ketertarikan pembelian dan pengonsumsi produk menggunakan Google Form. Berikutnya, dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) untuk menentukan atribut sensori yang digunakan pada uji evaluasi sensori *Check All-That-Apply* (CATA) dan *Rate-All-That-Apply* (RATA). Analisis CATA menunjukkan aroma ayam, aroma daging, flavor berdaging, rasa umami, serta tekstur nyakrek, kenyal, dan mudah dikunyah sebagai atribut ideal dengan flavor berdaging, aroma daging, rasa umami, dan rasa asin sebagai atribut yang paling disukai oleh konsumen. RATA menghasilkan profil sensori untuk masing-masing produk dan menyatakan bahwa tekstur kenyal memiliki nilai intensitas tertinggi dibandingkan atribut lainnya.

Kata kunci: *Check-All-That-Apply*, evaluasi sensori, *Rate-All-That-Apply*, sosis daging pasteurisasi

ABSTRACT

RIFA ADAWIYAH ATMAWANJAYA. Analysis Sensory Profile of Commercial Pasteurized Meat Sausage. Supervised by DASE HUNAEFI.

Pasteurized meat sausage is a food product that can be eaten directly and has become popular due to its efficiency towards globalization of the present day and high mobility era of societies. By the first time it was produced and known, the avidity and the needs of the market were skyrocketing, but this is not accompanied by the product's development that are able to meet consumer's expectations and tastes, so the sales intensity tend to fluctuate. This research was conducted with the aim of identifying the sensory profile of pasteurized meat sausage products along with their intensity, panelists' preferred attributes, and attributes that have the potential to be developed. The initial stage of this study was mapping the respondent's profile in terms of interest in purchasing and consuming products using Google Form. Next, a Focus Group Discussion (FGD) was conducted to determine the sensory attributes used in the Check All-That-Apply (CATA) and Rate-All-That-Apply (RATA) sensory evaluation tests. CATA analysis shows chicken aroma, meat aroma, meaty flavor, umami taste, juicy texture, chewy, and easy to chewed as an ideal attribute, with meaty flavor, meaty aroma, umami taste, and salty taste as the most preferred attributes by consumers. RATA generates a sensory profile for each product and states that the chewy texture has the highest intensity value compared to other attributes.

Keywords: Check-All-That-Apply, Pasteurized Meat Sausage, Rate-All-That-Apply, sensory evaluation.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

EVALUASI PROFIL SENSORI SOSIS DAGING PASTEURISASI KOMERSIAL

RIFA ADAWIYAH ATMAWANJAYA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Pangan

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
IPB UNIVERSITY
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Prof. Dr. Ir. Sugiyono, M.App.Sc.
- 2 Dr. Ir. Muhammad Arpah, M.Si.

Judul Skripsi : Evaluasi Profil Sensori Sosis Daging Pasteurisasi Komersial
Nama : Rifa Adawiyah Atmawanjaya
NIM : F2401211040

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Ing. Dase Hunaefi, S.T.P., M.Food.St.
NIP. 197912082005011000



Diketahui oleh

Ketua Departemen:
Prof. Dr. Eko Hari Purnomo, S.T.P., M.Sc.
NIP. 197604121999031004



Tanggal Ujian:
(25 Juni 2025)

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah berjudul “Evaluasi Profil Sensori Sosis Daging Pasteurisasi Komersial” yang dilaksanakan sejak bulan Oktober 2024 hingga bulan Juni 2025 ini berhasil diselesaikan. Maka dari itu, penulis berterimakasih atas partisipasi dan dukungan secara moril dan materil kepada:

1. Suryo Arisno, Armada, Endang Irmawati Atmawanjaya, Sariana Dwita Atmawanjaya, dan Sariani Dwitri Atmawanjaya selaku Bapak, Ibu, dan Kakak, serta Kakak Ipar juga Keponakan yang selalu memberikan dukungan, perhatian, dan doa selama proses pendidikan penulis.
2. Dr. Ing. Dase Hunaefi, S.T.P., M.Food.St. selaku pembimbing akademik yang sabar dan konsisten membimbing, memberi arahan, serta nasihat kepada penulis.
3. Prof. Dr. Ir. Sugiyono, M.App.Sc. serta Dr. Ir. Muhammad Arpah, M.Si. selaku dosen penguji yang bersedia memberikan kritik dan saran membangun sebagai bentuk penyempurnaan penelitian yang telah disusun.
4. Sekretariat Ilmu Pangan, Gedung Pusat Antar Universitas (PAU), Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University selaku penyedia software XLSTAT selama proses pengolahan data penulis.
5. Dilidia Sony Grace Pakpahan dan Adhitya Alief Firmansyah selaku *panel leader*, serta seluruh partisipan yang turut membantu pengumpulan data penulis melalui pengisian kuisioner dan uji evaluasi sensori.
6. Rahmida Latiffah Arief, S.T.Pn. dan Erlangga Sri Heryanto selaku mentor sebaya yang membantu pendalaman pemahaman penulis dan memberikan saran seputar penelitian.
7. Enam belas anggota kelompok belajar Konseling, delapan anggota kelompok belajar Seblak Dramaga, teman satu bimbingan Pak Dase, serta seluruh kerabat Foodturistic 58 yang selalu menginspirasi, memotivasi, dan menemani penulis selama menempuh pendidikan di IPB University.
8. Zahra Jaeni Putriani dan Tegar Christyawan yang juga berperan penting dalam pembentukan karakter, pengelolaan emosional, dan proses pendewasaan penulis.
9. Seluruh pribadi yang turut berpartisipasi secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penulisan hingga pencetakan dokumen.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2025

Rifa Adawiyah Atmawanjaya

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	5
1.1 Latar Belakang	5
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan	6
1.4 Manfaat	6
II TINJAUAN PUSTAKA (OPSIONAL)	7
2.1 Sosis Daging Pasteurisasi	7
2.2 Evaluasi Sensori	11
2.2.1 <i>Check-All-That-Apply</i> (CATA)	11
2.2.2 <i>Rate-All-That-Apply</i> (RATA)	11
III METODE	12
3.1 Waktu dan Tempat	12
3.2 Alat dan Bahan	12
3.3 Prosedur Kerja	12
3.3.1 Persiapan Kuisisioner	13
3.3.2 Penentuan Jumlah Responden dan Metode Perekrutan	13
3.3.3 Pengujian Validitas dan Reliabilitas Kuisisioner	14
3.3.4 <i>Focus Group Discussion</i>	14
3.3.5 Pengujian Evaluasi Sensori	14
3.4 Analisis Data	15
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuisisioner	16
4.2 Hasil Kuisisioner	16
4.2.1 Profil Responden	16
4.2.2 Pola Konsumsi dan Preferensi Responden Perihal Sosis Daging Pasteurisasi	18
4.3 Hasil <i>Focus Group Discussion</i>	22
4.4 Hasil Uji CATA	23
4.4.1 Peta Kesukaan Panelis Terhadap Produk Sosis Daging Pasteurisasi	28
4.5 Hasil <i>Liking Analysis</i>	29
4.5.1 Rata-rata Penilai	29
4.5.2 Box Plot Produk	30
4.5.3 Pemetaan Preferensi Internal	31



4.6 Hasil Uji RATA	31
4.7 Rekomendasi Perbaikan Produk	38
V SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Simpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	44
RIWAYAT HIDUP	49

DAFTAR TABEL

1	Tabel 1 Daftar harga masing-masing sampel daging pasteurisasi	8
2	Tabel 2 Komposisi bahan masing-masing sampel sosis daging pasteurisasi	8
3	Tabel 3 Hasil uji validitas kuisioner	16
4	Tabel 4 Hasil uji reliabilitas kuisioner	16
5	Tabel 5 Data karakteristik responden survei ketertarikan pembelian dan pengonsumsi sosis daging pasteurisasi (n = 300)	17
6	Tabel 6 Hasil uji Cochran's Q test	24
7	Tabel 7 Ringkasan klasifikasi atribut berdasarkan preferensi konsumen	28
8	Tabel 8 Hasil uji ANOVA	31
9	Tabel 9 Profil sensori produk sosis daging pasteurisasi menurut panelis	38
10	Tabel 10 Rekomendasi perbaikan masing-masing sampel	39

DAFTAR GAMBAR

1	Gambar 1 Diagram alir prosedur kerja	13
2	Gambar 2 Grafik frekuensi responden dalam mengonsumsi sosis daging pasteurisasi selama satu minggu	18
3	Gambar 3 Grafik preferensi responden terhadap warna sosis daging pasteurisasi	19
4	Gambar 4 Grafik preferensi responden terhadap rasa sosis daging pasteurisasi	20
5	Gambar 5 Grafik preferensi responden terhadap tempat membeli sosis daging pasteurisasi	20
6	Gambar 6 Grafik preferensi responden terhadap kisaran harga sosis daging pasteurisasi yang sesuai	21
7	Gambar 7 Grafik preferensi responden terhadap media promosi sosis daging pasteurisasi	22
8	Gambar 8 Sensory wheel sosis daging pasteurisasi komersial	23
9	Gambar 9 <i>Correspondence analysis symmetric plot</i> sosis daging pasteurisasi	25
10	Gambar 10 <i>Principal coordinate analysis</i> antara atribut dengan preferensi kesukaan panelis terhadap sosis daging pasteurisasi	26
11	Gambar 11 Pemetaan atribut pada <i>mean drops</i>	27
12	Gambar 12 Peta kesukaan panelis terhadap sosis daging pasteurisasi	28
13	Gambar 13 Grafik rata-rata penilai sebelum pemusatan	29
14	Gambar 14 Box plot produk	30
15	Gambar 15 LS Means pada grafik garis dan grafik batang	31
16	Gambar 16 Hasil analisis two-way ANOVA	32
17	Gambar 17 Hasil analisis uji lanjut Duncan	33
18	Gambar 18 Grafik <i>Spider Chart</i> kelima sampel	34

19	Gambar 19 Grafik <i>Spider Chart</i> sampel 383	34
20	Gambar 20 Grafik <i>Spider Chart</i> sampel 349	35
21	Gambar 21 Grafik <i>Spider Chart</i> sampel 468	35
22	Gambar 22 Grafik <i>Spider Chart</i> sampel 122	36
23	Gambar 23 Grafik <i>Spider Chart</i> sampel 634	36
24	Gambar 24 Hasil biplot PCA	37
25	Gambar 25 Rekomendasi perbaikan berdasarkan atribut ideal dan kesukaan	38

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Hasil perhitungan G*power	44
2	Lampiran 2 Formulir Uji CATA	44
3	Lampiran 3 Formulir Uji RATA	45
4	Lampiran 4 Nilai p-value penalty analysis atribut positif	45
5	Lampiran 5 Nilai p-value penalty analysis atribut negatif	46
6	Lampiran 6 Tabel eigenvalue biplot PCA pada analisis RATA	47
7	Lampiran 7 Tabel korelasi atribut dengan faktornya pada biplot PCA analisis RATA	48