

PERSIAPAN SAMPEL DAN PANEL





PERSIAPAN SAMPEL

- ✓ SYARAT : SAMPEL AMAN BAGI PANELIS
- ✓ SAMPLING : REPRESENTATIF
- ✓ PERSIAPAN : PERLAKUAN SAMA
- ✓ PENYAJIAN :
 - PADAT (30 G) , CAIR (15 ML)
 - KODE 3 ANGKA ACAK
 - SUHU BIASA KONSUMSI
 - ZAT PEMBAWA?
 - PEMBANDING/REFERENCE
 - PENETRAL : AIR/ AIR HANGAT/CRACKER
 - TAWAR/IRISAN APEL
 - MAX 6 SAMPEL/PENYAJIAN KECUALI P
 - TERLATIH



PERSIAPAN PANEL

✓ SYARAT :

1. BERMINAT TERHADAP UJI SENSORI
2. BERSEDIA MELUANGKAN WAKTU
3. MEMPUNYAI KEPEKAAN YANG DIPERLUKAN :

PANEL PERSEORANGAN/individual expert (1 org)

PANEL PERORANGAN TERBATAS (2-3 orang)

PANEL TERLATIH (8-15 orang)

PANEL TIDAK TERLATIH (25-100 orang)

PANEL KONSUMEN (> 80 orang)



PANEL PERSEORANGAN PERSEORANGAN



- ✔ Kepekaan spesifik sangat tinggi
- ✔ Dapat menilai sifat sensori dengan cepat dan tepat
- ✔ kepekaan tinggi hanya terbatas pada komoditas tertentu (teh/kopi/keju/lainya)
- ✔ Sulit didapat dan biaya/gaji mahal
- ✔ Perlu perlakuan istimewa



PANEL PERSEORANGAN TERBATAS

- ✓ Terdiri 2-3 orang dg kepekaan tinggi
- ✓ Bisa mengatasi ketergantungan terhadap panel perseorangan
- ✓ Mempunyai pengetahuan ttg komoditas dan ilmu uji sensori
- ✓ Kadang-kadang sulit untuk mengambil kesimpulan (keepakatan)





PANEL TERLATIH

- ✓ terdiri dari 15-25 org ... 5-10 org
- ✓ hasil dari proses seleksi dan pelatihan
- ✓ digunakan untuk uji yang sulit (uji beda)
- ✓ Data dianalisis secara statistik



PANEL TIDAK TERLATIH

- Tidak dilatih
- Jumlah 25-100 org
- Digunakan dengan prinsip keterwakilan klp ttt
- Cocok digunakan untuk pengujian yang mudah

PANEL KONSUMEN

- Jumlah 80-100 org
- Mewakili klp konsumen/calon konsumen yang berpotensi
- Cocok untuk uji penerimaan/kesukaan sebelum produk dipasarkan



SELEKSI DAN PELATIHAN PANELIS

PERLU PERSIAPAN :

1. Personil : calon panel,
panel leader, trainer
2. Fasilitas : tempat
pengujian, olah data dan
biaya
3. Waktu yang disepakati antara
staff dan calon panelis
(schedul dan lama waktu yang
diperlukan)



SELEKSI DAN PELATIHAN UNTUK UJI PEMBEDAAN

✓ SELEKSI : berdasar produk atau metode yang akan digunakan

**1. Matching test : I : 4-6 sampel berkode
II : 8-10 sampel diacak**

**Panel diminta mengidentifikasi sampel II
mana yang sama dengan sampel I**



2. Detection test

**Dengan Triangle test/ duo trio test
mudah (6 x ambang), sedang (3 x
ambang)**

Misalnya : asam tartrat 0,4 dan 0.8 ppm

3. Ranking test

1 set sampel mis :

rasa asam : 0,25 0,5 1,0 1,5 ppm



INTERPRETASI HASIL SELEKSI

✓ **Matching test:** ditolak bila $< 75\%$ jawaban benar

✓ **Triangle test :** $< 60\%$ (mudah)

$< 40\%$ (sedang)

Duo Trio $< 75\%$ (mudah)

$< 60\%$ (sedang)

Ranking : terima yang benar atau hanya salah satu pasang



PELATIHAN

- ✓ **PRAKONDISI**
- ✓ **CARA MENGUJI YANG BENAR**
- ✓ **MEMAHAMI PROSEDUR UJI, INSTRUKSI, JARAK ANTAR PENGUJIAN**
- ✓ **MEMUSATKAN KONSENTRASI**
- ✓ **PERCAYA DIRI**
- ✓ **PENGENALAN ATRIBUT/TERMINOLOGI**



Seleksi dan pelatihan panelis untuk uji deskripsi

✓ SELEKSI : SATU SERI PENGUJIAN

- 1. Satu set quesioner**
dari 40-50 calon akan lolos 20-30 calon
- 2. Satu set uji kepekaan**
deteksi dan deskripsi (istilah kimia, umum dan asosiasi)
- 3. Satu set uji ranking**
merangking satu set sampel dg atribut kunci
jawaban benar 80%
- 4. Interview personal**
penegasan akan ketertarikan dan kesediaan thd
pelatihan



Quis : 13-09-2022

- ✓ Bagian pengembangan produk industri kopi membuat 3 formula Coffee Mix rasa Lada. Perusahaan ingin tahu formula yang paling disukai konsumen di daerah yang berhawa dingin.
 - a. Jelaskan sifat sensori yang perlu dinilai panel
 - b. Jelaskan fasilitas uji yang diperlukan dan cara persiapan serta penyajian sampel
 - c. Jenis panel mana yang digunakan dan cara mendapatkannya



QUIS UJI SENSORI

29 MARET 2015

1. Uji sensori bisa bersifat subyektif.
 - a. Kapan sifat subyektif tersebut diperlukan? Bagaimana cara menonjolkan sifat tersebut
 - b. Sebaliknya kapan sifat subyektif harus ditekan seminimal mungkin? Bagaimana caranya?

2. Untuk uji sensori “kecap pedas”
 - a. Bagaimana cara menyajikan sampelnya?
 - b. Apakah perlu zat pembawa? Bila ya, apa sebaiknya zat pembawa yang digunakan