

Evaluasi Profil Sensori Gula Merah Tebu dengan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA)

Amalia Eka Agustina¹, Gemala Anjani¹, Fitriyono Ayustaningwarno¹, Nurmasari Widyastuti¹, Dase Hunaefi²

ABSTRAK

Latar belakang: Gula merah tebu di Jawa Tengah dibuat dengan teknologi skala industri rumah tangga yang sederhana, sehingga memiliki kualitas yang inkonsisten. Banyaknya gula merah tebu lokal yang berkembang di masyarakat mempunyai jenis yang beragam. Hal ini tentu akan mempengaruhi karakteristik gula merah tebu yang dihasilkan termasuk sifat sensori seperti warna, rasa, aroma, tekstur, dan *aftertaste*.

Tujuan: Mengetahui karakteristik profil sensori (warna, rasa, tekstur, aroma, *aftertaste*) gula merah tebu dan mendapatkan atribut yang disukai konsumen di Jawa Tengah.

Metode: Jenis penelitian deskriptif menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). Lima tahap penelitian yaitu survei konsumen, seleksi panelis, *focus group discussion*, pengujian, dan analisis data. Sampel yang digunakan adalah gula merah tebu dari Kudus, Rembang, Blora masing-masing 10g. Total 120 panelis dari daerah Kudus, Rembang, Blora, dan Semarang. Data dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney dan *Principal Component Analysis*.

Hasil: 9 atribut yang signifikan ($p < 0,05$) yaitu rasa manis, rasa pahit, *flavor* karamel, *flavor burnt*, warna coklat, tekstur berpasir, tekstur lembek, tekstur keras, dan *aftertaste* pahit. Sampel Blora memiliki atribut yang dominan yaitu tekstur lembek (3,7), tekstur berpasir (3,5), warna coklat (4,1), *flavor burnt* (2,8), *flavor* karamel (3,0), rasa pahit (2,9), dan *aftertaste* pahit (2,8). Sampel Kudus rasa manis (3,5) dan sampel Rembang tekstur keras (3,5). Konsumen menyukai rasa manis dan tekstur keras, sedangkan tekstur lembek, tekstur berpasir, *flavor burnt*, *flavor* karamel, rasa pahit, dan *aftertaste* pahit kurang disukai.

Simpulan: Gula merah tebu memiliki karakteristik profil sensori yang berbeda-beda untuk masing-masing daerah di Jawa Tengah. Panelis dapat menentukan atribut yang disukai dan kurang disukai pada gula merah tebu.

Kata Kunci: gula merah tebu, *rate-all-that-apply*, sensori

¹Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang

²Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor