

Tinjauan Mata Kuliah

Praktikum Evaluasi Sensori (PANG4430) bertujuan memberikan pedoman dan tuntunan dalam pelaksanaan praktikum evaluasi sensori bagi mahasiswa. Sebelum mengambil Praktikum Evaluasi Sensori (PANG4430), Anda harus sudah mengambil Mata Kuliah Evaluasi Sensori (PANG4324). Praktikum ini meliputi tiga aspek, yakni:

1. aspek penyiapan evaluasi sensori, yang membahas tentang ketentuan dan penjelasan mengenai persyaratan dan jenis panelis, tempat pelaksanaan uji sensori, dan contoh uji dalam *Good Sensory Practices*.
2. panduan mengenai metode dan prosedur pelaksanaan beberapa tipe uji sensori, yang membahas tentang penyiapan dan penyajian contoh uji, instruksi kerja untuk penyelenggara (penyaji) dan panelis, serta penjelasan singkat mengenai metode uji yang dilakukan.
3. panduan analisa data sensori dan pengambilan kesimpulan, yang bertujuan agar mahasiswa mampu mengolah data sensori hasil pengujian, menginterpretasikan data, membaca tabel pembandingan sebagai referensi, serta menyimpulkan hasil pengujian.

Buku Materi Pokok Praktikum Evaluasi Sensori ini disusun dalam enam modul praktikum dengan penjabaran sebagai berikut.

- Modul 1: *Good Sensory Practices* dan Bias Panelis: membahas Cara Pelaksanaan Uji Sensori yang baik (*Good Sensory Practices*), jenis-jenis faktor psikologis yang menyebabkan bias panelis, prosedur pelaksanaan uji keterandalan panelis, mengolah dan menginterpretasi data uji sensori.
- Modul 2: Analisa Ambang Rangsangan dan Seleksi Panelis: membahas metode dan prosedur pelaksanaan uji ambang rangsangan serta uji rasa dan aroma dasar untuk menyeleksi panelis, mengolah dan menginterpretasi data uji sensori.
- Modul 3: Uji Pembedaan Keseluruhan (*Overall*): membahas prinsip uji dan prosedur pelaksanaan tiga jenis Uji Pembedaan Keseluruhan, yakni Uji Segitiga, Uji Duo-Trio, dan Uji Dua dan Lima, mengolah dan menginterpretasi data uji sensori.
- Modul 4: Uji Pembedaan Atribut: membahas prinsip uji dan prosedur pelaksanaan dua jenis Uji Pembedaan Atribut, yakni Uji Pasangan Berarah dan Uji Pasangan Jamak, mengolah dan menginterpretasi data uji sensori.

- Modul 5: Uji Afektif Produk: membahas prinsip uji dan prosedur pelaksanaan tiga jenis Uji Penerimaan yakni Uji Preferensi Pasangan, Uji Preferensi Ranking, dan Uji Hedonik, mengolah dan menginterpretasi data uji sensori.
- Modul 6: Uji Sensori untuk Pengembangan Produk: membahas prinsip uji dan prosedur pelaksanaan Uji Deskriptif secara kualitatif (*Focus Group Discussion*) dan kuantitatif (*Quantitative Descriptive Analysis*), mengolah dan menginterpretasi data uji sensori.

Program praktikum ini merupakan fasilitas untuk menambah pengetahuan dan pengalaman Anda untuk berkarya di bidang pengembangan dan peningkatan mutu pangan. Dalam melaksanakan setiap kegiatan praktikum ini, Anda dituntut melatih kemampuan dalam:

1. mengidentifikasi aspek dan permasalahan atribut sensori suatu produk, sehingga mampu merancang jenis atau metode sensori untuk mengatasinya.
2. merencanakan praktikum dengan mengetahui faktor yang mempengaruhi percobaan yakni kondisi lingkungan, contoh uji, dan jenis panelis.
3. mengolah dan menginterpretasi data hasil uji sensori sesuai dengan jenis metode uji yang digunakan.
4. menyusun laporan praktikum hasil pengujian evaluasi sensori.

Kompetensi umum yang diperoleh mahasiswa setelah menyelesaikan program Kegiatan Praktikum pada keseluruhan modul ini, adalah mahasiswa diharapkan dapat mengorganisasikan dan melaksanakan kegiatan evaluasi sensori untuk membedakan, menerima, dan mendeskripsikan atribut sensori dalam produk pangan, serta mampu mengolah dan menginterpretasikan data sehingga dapat ditarik kesimpulan dari suatu pengujian sensori. Kaitan antarkompetensi setiap Modul dengan kompetensi umum matakuliah dapat dilihat pada peta kompetensi sebagai berikut.

Kompetensi khusus yang didapat mahasiswa setelah melaksanakan praktikum adalah sebagai berikut.

1. Mahasiswa dapat melaksanakan evaluasi sensori dengan Cara Pelaksanaan Uji Sensori yang Baik (*Good Sensory Practices*), menguji keterandalan panelis, menginterpretasi data untuk memperoleh kesimpulan.
2. Mahasiswa dapat melakukan evaluasi sensori berdasarkan prosedur Uji Ambang Rangsangan Sensori, prosedur seleksi panelis, mengolah data sensoris untuk analisa ambang rangsangan dan menyeleksi panelis, menginterpretasi data sensoris untuk mendapatkan kesimpulan.
3. Mahasiswa dapat melakukan evaluasi sensori berdasarkan prosedur Uji Pembedaan Keseluruhan (*Overall*) (Uji Segitiga, Uji Duo-Trio, dan Uji Dua dari Lima), mengolah data sensori, menginterpretasi data untuk menarik kesimpulan.
4. Mahasiswa dapat melakukan evaluasi sensori berdasarkan prosedur Uji Pembedaan Atribut Sensori (Uji Pasangan Berarah dan Uji Pasangan Jamak), mengolah data sensori, menginterpretasi data untuk menarik kesimpulan.
5. Mahasiswa dapat melakukan evaluasi sensori berdasarkan prosedur Uji Penerimaan atas suatu produk pangan (mencakup uji Preferensi Pasangan, uji Hedonik, dan uji Preferensi Ranking), mengolah data sensori, menginterpretasi data untuk menarik kesimpulan.
6. Mahasiswa dapat melakukan evaluasi sensori berdasarkan prosedur pengujian sensori untuk pengembangan produk dengan metode Uji Deskriptif secara kualitatif maupun kuantitatif.

PETA KOMPETENSI
PANG4430/Praktikum Evaluasi Sensori/2 sks

