



# UJI ORGANOLEPTIK MUTU HEDONIK PADA PRODUK WAFER *FLAT* DI PT JAVAINDO MAJU SEJAHTERA

**SELI PEBRIYANTI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Produk Wafer *Flat* di PT Javaindo Maju Sejahtera” 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, Agustus 2022

Seli Pebriyanti  
J3E119101



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.
2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## RINGKASAN

SELI PEBRIYANTI. Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Produk Wafer *Flat* di PT Javaindo Maju Sejahtera. *Hedonic Quality Organoleptic Test on Wafer Flat Product at PT Javaindo Maju Sejahtera*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Javaindo Maju Sejahtera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan. Perusahaan tersebut menghasilkan makanan ringan seperti wafer. Produk yang diproduksi di industri ini adalah wafer *flat*, wafer *stick*, dan wafer *pillow* dengan ukuran dan varian atau rasa yang beragam. Pada saat ini industri pangan berlomba-lomba bersaing dan mengembangkan produknya. Pentingnya mutu menjadi salah satu faktor agar produk dapat bersaing di pasar. Mutu yang baik dan sesuai dengan keinginan konsumen memerlukan adanya perbaikan yang terus menerus.

Uji mutu hedonik merupakan uji penerimaan secara spesifik dalam analisis organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas di antara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk. Tujuan dilakukan uji mutu hedonik ini adalah untuk mendapatkan respon mengenai mutu yang lebih spesifik terhadap formulasi produk baru. Selain itu, untuk mengetahui perlu tidaknya perbaikan terhadap suatu produk.

Uji mutu hedonik yang telah dilakukan meliputi penilaian atribut aroma vanila, warna *cream*, rasa vanila, dan tekstur renyah. Uji ini menggunakan panelis terlatih dan semi terlatih berjumlah 18 panelis. Analisis data mutu hedonik menggunakan analisis sidik ragam dan uji lanjut menggunakan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Ketiga sampel wafer *flat* vanila diberikan kode sampel 147, 683, dan 952. Pada parameter aroma atau lebih spesifik aroma vanila kode sampel 147 tidak berbeda nyata dengan kode sampel 975. Namun aroma vanila sampel 683 berbeda dengan kedua sampel lainnya. Hal ini dikarenakan dari ketiga sampel tersebut menggunakan *flavour* yang berbeda. Pada parameter tekstur renyah wafer *flat* vanila kode sampel 147 tidak berbeda nyata atau sama dengan 683. Namun tekstur renyah sampel 952 berbeda dari kedua sampel lainnya. Hal ini dikarenakan pada ketiga sampel tersebut menggunakan formulasi yang berbeda. Pada parameter rasa vanila dan warna *cream*, tidak ada perbedaan yang signifikan diantara ketiga sampel.

Kata kunci: aroma, rasa, tekstur, uji mutu hedonik, wafer



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
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.*

#### 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



# UJI ORGANOLEPTIK MUTU HEDONIK PADA PRODUK WAFER *FLAT* DI PT JAVAINDO MAJU SEJAHTERA

**SELI PEBRIYANTI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

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.

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

- 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.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada Ujian Laporan Akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



Judul Laporan Akhir : Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Produk Wafer *Flat*  
di PT Javaindo Maju Sejahtera  
Nama : Seli Pebriyanti  
NIM : J3E119101

Disetujui oleh

Pembimbing:  
Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.  
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi :  
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 28 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 2022

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