

## RINGKASAN

DERRA KLAUDYA MAULIDZA. Uji Perbandingan Jamak Pada Produk Wafer *Stick* di PT Javaindo Maju Sejahtera, Depok. *Multiple Comparison Test on Wafer Stick Product at PT Javaindo Maju Sejahtera, Depok*. Dibimbing oleh Mrr. LUKIE TRIANAWATI.

PT Javaindo Maju Sejahtera merupakan industri pangan khususnya industri makanan ringan yang memproduksi berbagai jenis wafer. Perkembangan dasar makanan ringan berkembang dengan pesat, memicu perusahaan untuk mengembangkan produknya. Perusahaan ini ingin mengembangkan salah satu produknya yaitu wafer *stick*, untuk mengevaluasi produknya dilakukan perbandingan dengan produk yang sudah ada atau produk dari produsen lain. Tujuan dilakukan uji perbandingan jamak ini adalah untuk menyamakan produk yang telah dibuat dengan produk yang sudah dipasarkan.

Metode analisis yang dilakukan adalah analisis sensori dengan menggunakan uji perbandingan jamak. Sampel yang digunakan adalah wafer *stick* dengan dua varian rasa, yaitu rasa *dark chocolate* dan rasa *hazelnut*. Ketiga sampel dari dua produk ini kemudian dibandingkan dengan satu sampel pembanding dari produk yang diproduksi oleh produsen lain. Parameter yang dievaluasi meliputi, parameter aroma, tekstur dan rasa. Hasil penilaian panelis yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan analisis sidik ragam, lalu dilanjutkan dengan uji lanjut menggunakan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) serta menggunakan diagram jaring laba-laba (*spider web*).

Hasil menunjukkan bahwa ada perbedaan nyata dari ketiga sampel uji dengan sampel pembanding akibat penggunaan merek *flavour* yang berbeda yaitu, produk rasa *dark chocolate* pada parameter aroma. Pada uji lanjut menggunakan uji DMRT, menunjukkan tidak ada perbedaan nyata anatara ketiga jenis sampel uji. Sampel uji dengan penggunaan tingkat *flavour* yang berbeda yaitu, produk rasa *hazelnut* menunjukkan ada perbedaan nyata dari ketiga sampel uji dengan sampel pembanding pada parameter aroma dan rasa. Pada uji lanjut menggunakan uji DMRT, menunjukkan ada perbedaan nyata dari ketiga jenis sampel uji yaitu, pada penggunaan tingkat konsentrasi *flavour* 0,3% berbeda dengan penggunaan tingkat konsentrasi *flavour* 0,1% pada parameter aroma, sedangkan pada parameter rasa menunjukkan hasil penggunaan tingkat konsentrasi *flavour* 0,3% berbeda dengan penggunaan tingkat konsentrasi *flavour* 0,1% dan penggunaan tingkat konsentrasi *flavour* 0,2% berbeda dengan penggunaan tingkat konsentrasi *flavour* 0,1%. Hasil *spider web* untuk produk rasa *dark chocolate* menunjukkan parameter aroma *flavour* C memiliki nilai lebih unggul dari merek *flavour* lainnya sedangkan, pada parameter tekstur dan rasa *flavour* A memiliki nilai lebih unggul dibandingkan dengan merek *flavour* lainnya. Untuk produk rasa *hazelnut* menunjukkan penggunaan tingkat konsentrasi *flavour* 0,3% lebih unggul dari tingkat konsentrasi lainnya pada parameter aroma dan rasa, sedangkan untuk parameter tekstur sampel dengan konsentrasi *flavour* 0,3%, 0,2% dan 0,1% sama baiknya.

Kata kunci : *Flavour*, Uji Perbandingan Jamak, Wafer *Stick*