

Tinjauan Mata Kuliah

Mata Kuliah Praktikum Evaluasi Sensori (PANG4427) ini bertujuan memberikan pedoman dan tuntunan dalam pelaksanaan praktikum evaluasi sensori bagi mahasiswa. Praktikum meliputi dua aspek berikut. *Pertama*, aspek penyiapan suatu evaluasi sensori, yang membahas tentang ketentuan dan persyaratan untuk melakukan uji sensori yang mencakup ketentuan dan syarat bagi panelis, contoh uji dan tempat pelaksanaan bagi kegiatan berbagai tipe uji sensori; *Kedua*, panduan dan contoh tentang metode dan cara penggunaan berbagai tipe uji sensori. Tipe uji sensori mencakup uji pembedaan dan uji kesukaan (uji penerimaan dan uji preferensi).

Apriyantono (2001) menyatakan kegunaan evaluasi sensori adalah untuk menjawab mutu produk yang berkaitan dengan pembedaan (diskriminasi), deskripsi dan kesukaan (preferensi). Kegunaan masing-masing tipe analisis sensori tersebut adalah sebagai berikut.

1. *Uji Pembedaan* berguna dalam pengendalian mutu produk, studi masa simpan, serta investigasi adanya *taint* dan *off-flavor*.
2. *Uji preferensi* dan uji penerimaan bertujuan apakah perbedaan produk dapat dikenali oleh konsumen dan dapat lebih diterima atau lebih disukai.

Mata kuliah praktikum ini disusun dalam tiga modul praktikum dengan bahasan masing-masing sebagai berikut.

Modul 1. Pengenalan Evaluasi Sensori; bertujuan membahas dan memandu kepada kaidah dalam pelaksanaan penelitian sensori yang mencakup bagaimana mengorganisasikan panelis, tempat, bahan yang sesuai dengan persyaratan metode uji. Setelah mengikuti praktikum ini Anda diharapkan mampu menerapkan kaidah penyelenggaraan uji sensori berkaitan dengan penyiapan panelis, contoh dan lab ke dalam organisasi pelaksanaan praktikum.

Modul 2. Evaluasi Sensori Pembedaan; memberikan panduan praktikum berbagai tipe uji sensori pembedaan (*difference test*).

Modul 3. Uji Penerimaan Produk; bertujuan memberikan panduan penerapan praktikum metode-metode uji preferensi dan keterterimaan produk pangan oleh konsumen.

Sebelum mengambil Mata Kuliah Praktikum Evaluasi Sensori (PANG4427) ini Anda wajib sudah mengambil lebih dahulu mata kuliah Evaluasi Sensori (PANG4324). Program praktikum ini merupakan fasilitas bagi Anda mengasah wawasan dan pengalaman sebagai bekal Anda berkarya dalam bidang pengembangan dan peningkatan mutu pangan.

Dalam melaksanakan setiap kegiatan program praktikum ini Anda dituntut melatih kemampuan dalam:

1. mengidentifikasi aspek-aspek dan permasalahan mutu sensori suatu produk pangan kemudian mampu merancang penelitian sensorinya;
2. melaksanakan program praktikum dengan mengamati faktor-faktor dalam percobaan dan memahami aspek pengendalian kondisi lingkungan yang ikut mempengaruhi;
3. menyusun pelaporan hasil praktikum evaluasi sensori.

Setiap Kegiatan Praktikum harus tuntas dilakukan sampai dengan penyerahan Hasil Laporan Praktikum. Agar tercapainya program Kegiatan Praktikum dan pelaporan hasil praktikum maka pada awal pelaksanaan praktikum, praktikum dibagi dalam kelompok praktikum dan pembagian tugas pelaksanaan praktikum. Satu kelompok praktikum idealnya sekitar lima orang praktikkan. Outline Laporan praktikum adalah sebagai berikut.

Kata Pengantar

Daftar Isi

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

B. Tujuan

II. TINJAUAN PUSTAKA

III. METODA PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat

B. Bahan, Panelis, dan prosedur

C. Pengamatan dan Pengumpulan Data serta Metode Analisis
/Evaluasi Data

IV. PEMBAHASAN

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Daftar Pustaka

Gambar Outline Laporan praktikum

Setelah menyelesaikan program Kegiatan Praktikum pada modul ini Anda diharapkan mampu:

1. menerapkan kaidah penyelenggaraan suatu evaluasi sensori, berkaitan dengan penyiapan dan penentuan panelis yang sesuai; penyiapan contoh bahan dan laboratorium sehingga terorganisasinya dengan baik suatu program praktikum evaluasi sensori;
2. mempraktikkan berbagai tipe uji sensori pembedaan sesuai dengan tujuan penggunaannya;
3. menerapkan praktikum metode-metode uji kesukaan dan daya terima produk pangan oleh konsumen yang bertujuan untuk pengembangan produk

Kaitan antarkompetensi tersebut digambarkan pada peta kompetensi sebagai berikut.

Peta Kompetensi
Praktikum Evaluasi Sensori/PANG4427/1 sks

