

**ANALISIS PERBANDINGAN UJI SENSORI DAN UJI PERSEPSI PADA
PRODUK KOPI ORGANIK KOMERSIAL**

TUGAS AKHIR



**UNIVERSITAS
BAKRIE**

SHIFA CANITRA ANDHIKA TIANI

1222006015

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2026

**ANALISIS PERBANDINGAN UJI SENSORI DAN UJI PERSEPSI PADA
PRODUK KOPI ORGANIK KOMERSIAL**

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ilmu dan
Teknologi Pangan**



**UNIVERSITAS
BAKRIE**

SHIFA CANITRA ANDHIKA TIANI

1222006015

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini merupakan hasil dari karya saya sendiri, seluruh kutipan dan referensi telah saya cantumkan dengan benar.

Nama : Shifa Canitra Andhika Tiani

NIM 1222006015

Tanda Tangan

A handwritten signature in black ink, enclosed in a thin black rectangular border. The signature is stylized and cursive, appearing to read 'Shifa Canitra Andhika Tiani'.

Tanggal : 28 Agustus 2026

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Shifa Canitra Andhika Tiani
NIM : 1222006015
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Judul Skripsi : Analisis Perbandingan Uji Sensori dan Uji Persepsi pada Produk Kopi Organik Komersial

DEWAN PEMBIMBING

Pembimbing I : Dr. Agr Wahyudi David ()
Pembimbing II : Prof. Ardiansyah, Ph. D ()

DEWAN PENGUJI

Penguji : Nurul Asiah, S.T, M.T ()

Ditetapkan di: Jakarta

Tanggal: 28 Agustus 2026

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat untuk menyelesaikan skripsi 2026/2027 pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

Diselesaikannya tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan secara langsung maupun tidak langsung kepada penulis dalam menyelesaikan penyusunan proposal penelitian.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini tak mungkin luput dari kekurangan dan kesalahan. Untuk itu, penulis sangat berterima kasih atas kritik serta saran yang diberikan oleh berbagai pihak. Akhir kata semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Jakarta,

Shifa Canitra Andhika Tiani

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang menjadi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pangan pada program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie dengan judul **Analisis Perbandingan Uji Sensori dan Uji Persepsi pada Produk Kopi Organik Komersial**. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini melibatkan dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari awal masa perkuliahan hingga pada penyusunan tugas akhir ini. Pada bagian ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Dr. Agr. Wahyudi David selaku dosen pembimbing pertama dalam penelitian yang selalu memberikan waktu, bimbingan, arahan, motivasi, serta dukungan kepada penulis selama penelitian Tugas Akhir.
3. Prof. Ardiansyah, Ph.D selaku dosen pembimbing kedua dalam penelitian dan dosen pembimbing akademik yang memberikan arahan, saran, serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Nurul Asiah, S.T., M.T. selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan, saran, serta arahan terhadap penelitian yang dilakukan.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Bakrie yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan nasihat kepada penulis.
6. Kedua orang tua penulis, Bapak Teguh Andi Priyanto dan Ibu Cutarsih serta saudara kandung penulis, Quinta Nadzarani Andhika Putri yang telah memberikan kasih sayang, nasihat, dukungan moril maupun materil serta doa kepada penulis sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman seperjuangan penulis Raisya, Intan, Oktiana, Wafa, Diva, Karen dan teman-teman seangkatan ITP 2022 Universitas Bakrie yang telah banyak

memberikan bantuan, dukungan, dan motivasi kepada penulis selama perkuliahan hingga penyusunan tugas akhir ini.

8. Salma, David, Galih, dan Dimas, selaku sahabat yang selalu hadir, memberikan dukungan, mendengarkan keluh kesah, dan menjadi tempat berbagi cerita selama proses penyelesaian skripsi ini.
9. TREASURE, *for being one of my favorite parts of this journey, and especially Junkyu, for unknowingly being one of my little sources of joy along the way. Thank you for the music, the laughs, and the tiny bits of happiness that made the hard days feel a little lighter. You had no idea, but you helped more than you'll ever know.*
10. Seluruh panelis yang telah bersedia berkontribusi dan meluangkan waktu dalam penelitian ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu namun telah memberikan bantuan, doa, dan dukungan dalam bentuk apa pun kepada penulis.
12. *Last but not least, shoutout to myself for making it all the way here. It took a lot more than it looked, but I made it through. A little tired, a little wiser, and definitely proud of how far I've come.*

Dalam penelitian dan penyelesaian tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan. Penulis berharap hasil penelitian tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak dan tidak menimbulkan kerugian dari pihak manapun.

Jakarta,

Shifa Canitra Andhika Tiani

ANALISIS PERBANDINGAN UJI SENSORI DAN UJI PERSEPSI PADA PRODUK KOPI ORGANIK KOMERSIAL

Shifa Canitra Andhika Tiani

ABSTRAK

Evaluasi karakteristik sensori produk dapat dilakukan melalui pencicipan langsung maupun berdasarkan pengalaman dan ingatan. Perbedaan konteks tersebut dapat memengaruhi cara panelis menilai karakteristik sensori suatu produk. Oleh karena itu, perlu diketahui apakah kedua kondisi penilaian tersebut menghasilkan respons yang sama atau berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan respons panelis pada uji sensori dan uji persepsi produk kopi organik komersial setelah selang waktu satu bulan. Penelitian menggunakan metode *Check-All-That-Apply* (CATA) dengan melibatkan 30 panelis yang sama pada kedua pengujian. Data dianalisis menggunakan *Cochran's Q Test*, *Principal Coordinate Analysis* (PCoA), pemetaan produk ideal, dan *penalty analysis*. Hasil *Cochran's Q Test* menunjukkan lima atribut berbeda signifikan antar sampel pada uji sensori dan delapan atribut pada uji persepsi, dengan aroma *chocolaty* sebagai satu-satunya atribut yang signifikan pada kedua pengujian. Pemetaan produk ideal menunjukkan karakteristik yang relatif sama, terutama *sweet*, *chocolaty*, *caramel*, dan *nutty*. Pada analisis *liking*, uji sensori menunjukkan kedekatan dengan atribut *sweet*, *chocolaty*, *caramel*, dan *floral*, sedangkan pada uji persepsi tidak terdapat atribut yang dominan. Analisis *must not have* menunjukkan *taste astringent* dan *aftertaste earthy* pada uji sensori, serta *aroma spicy* pada uji persepsi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi terhadap karakteristik sensori dapat berubah sesuai dengan konteks penilaian, sehingga mendukung konsep *contextualism*.

Kata kunci: CATA (*Check-All-That-Apply*), Kontekstualism, Kopi organik komersial, Persepsi, Sensori

COMPARATIVE ANALYSIS OF SENSORY AND PERCEPTION TESTS ON COMMERCIAL ORGANIC COFFEE PRODUCTS

Shifa Canitra Andhika Tiani

ABSTRAK

Sensory characteristics of a product can be evaluated through direct tasting or based on experience and memory. Differences in evaluation contexts may influence how panelists assess the sensory characteristics of a product. Therefore, it is necessary to determine whether these two evaluation conditions produce similar or different responses. This study aimed to analyze differences in panelists' responses between sensory and perception tests of commercial organic coffee products after a one-month interval. The study used the Check-All-That-Apply (CATA) method involving the same 30 panelists in both evaluations. Data were analyzed using Cochran's Q Test, Principal Coordinate Analysis (PCoA), ideal product mapping, and penalty analysis. Cochran's Q Test showed that five attributes differed significantly among samples in the sensory test and eight attributes in the perception test, with chocolaty aroma being the only attribute that differed significantly in both evaluations. Ideal product mapping showed relatively similar characteristics in both evaluations, particularly sweet, chocolaty, caramel, and nutty. In the liking analysis, the sensory test showed associations with sweet, chocolaty, caramel, and floral attributes, whereas no dominant attribute was associated with liking in the perception test. The must not have analysis identified taste astringent and aftertaste earthy in the sensory test and aroma spicy in the perception test. Overall, the results indicate that perceptions of sensory characteristics may change depending on the evaluation context, thereby supporting the concept of contextualism.

Keywords: CATA (Check-All-That-Apply), Contextualism, Commercial Organic Coffee, Perception, Sensory Evaluation

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATAPENGANTAR.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat teoritis	4
1.4.2 Manfaat praktis.....	4
BAB II METODOLOGI PENELITIAN	5
2.1 Waktu dan Tempat Penelitian	5
2.2 Alat dan Bahan	5
2.3 Persiapan dan Penyajian Sampel	5
2.4 Kerangka Penelitian.....	6
2.5 Pelaksanaan Penelitian.....	7
2.6 <i>Check All That Apply</i> (CATA)	9
2.7 Karakteristik Responden.....	9
2.8 Analisis Data	10

BAB III.....	11
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	11
3.1 Evaluasi Sensori dan Persepsi.....	11
3.2 Hasil Evaluasi Sensori dan Persepsi	11
3.2.1 <i>Principal Coordinate Analysis</i>	12
3.2.2 <i>Penalty Analysis</i>	14
3.2.3 Pemetaan Produk terhadap Produk Ideal	20
3.2.4 <i>Cochran's Q Test</i>	21
BAB IV.....	25
KESIMPULAN DAN SARAN	25
4.1 Kesimpulan.....	25
4.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penyajian Sampel Kopi.....	6
Gambar 2. Kerangka Penelitian	7
Gambar 3. Hubungan antara atribut sensori dan tingkat kesukaan (<i>likings</i>) berdasarkan hasil <i>Principal Coordinate Analysis</i> (PCoA).....	12
Gambar 4. Atribut <i>Must Have</i>	14
Gambar 5. Atribut <i>Must Not Have</i>	16
Gambar 6. Atribut Produk Ideal.....	20
Gambar 7. Pengujian Sensori.....	42
Gambar 8. Sampel Minuman Kopi.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rangkuman Hasil Penalty Analysis Uji Sensori	17
Tabel 2. Rangkuman Hasil Penalty Analysis Uji Persepsi	18
Tabel 3. Hasil Cochran's Q Test Uji Sensori	22
Tabel 4. Hasil Cochran's Q Test Uji Persepsi.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Seleksi Panelis.....	32
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden	34
Lampiran 3. Kuesioner <i>Check-All-That-Apply</i> (CATA).....	37
Lampiran 4. <i>Pelaksanaan Uji Sensori</i>	42