

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

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Es Krim

Es krim sangat populer di hampir semua negara dan digemari oleh berbagai kalangan, dari anak-anak hingga orang dewasa (Padaga dan Sawitri, 2005). Es krim merupakan salah satu pengolahan pangan yang semakin berkembang seiring dengan perkembangan teknologi yang berperan dalam meningkatkan nilai ekonomi pangan dan mengurangi terjadi terjadinya penurunan mutu pangan. Selain itu apabila dilihat dari bahan baku utamanya yaitu susu, es krim juga mengandung vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C dan vitamin D dengan jumlah tertentu, proses pembuatan es krim tidak menggunakan pemanasan yang terlalu tinggi (suhu pasteurisasi) pada bahan baku sehingga nilai gizi es krim dapat dipertahankan (Hendriani, 2005).

Es krim adalah produk olahan susu yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta penambahan citra rasa (*flavor*). Es krim biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan (*desserts*) dan dikelompokkan dalam makanan camilan (*snack*). Prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim atau *Ice Cream Mixture* (ICM) sehingga diperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut (Padaga dan Sawitri, 2005).

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.1.1. Jenis-Jenis Es Krim

Jenis es krim yang beredar di pasar dapat dikelompokkan berdasarkan beberapa jenis. Berdasarkan nilai ekonomi, es krim dikelompokkan sebagai ekonomi, standar, premium dan super premium (Padaga dan sawitri, 2005). Menurut Goff (2002) es krim dapat pula dibagi berdasarkan jenis yang terdapat secara umum di pasaran. Pembagian ini biasanya digunakan bagi kalangan industri. Jenis-jenis tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1. Berbagai Jenis Es krim dan Komponennya Berdasarkan Nilai Ekonomis (%)

Jenis Es Krim	Komponen		
	Lemak	Total Padatan	Overrun
Ekonomis	10	36	120
Standar	10-12	36-38	100-120
Premium	12-15	38-40	60-120
Super Premium	15-18	>40	25-50

Sumber: Goff (2002).

2.1.2. Komposisi Umum Es Krim

Menurut Suharyanto (2009) susu merupakan bahan baku hasil ternak yang terdapat pada es krim. Susu terdiri dari air, lemak, bahan kering tanpa lemak, protein, laktosa dan vitamin. Komposisi lemak tergantung pada jenis ternak, jumlah dan komposisi yang diberikan, iklim, suhu, waktu, laktasi, prosedur pemerahan, umur dan kesehatan ternak (Yuliarti, 2008).

Bahan-bahan utama yang diperlukan dalam pembuatan es krim antara lain: lemak susu, bahan kering tanpa lemak (BKTL), bahan pemanis, bahan penstabil dan bahan pengemulsi. Lemak susu (krim) merupakan sumber lemak yang paling baik untuk mendapatkan es krim berkualitas baik (Padaga dan Sawitri, 2005).

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

Menurut (Padaga dan Sawitri, 2005), es krim yang baik harus memenuhi persyaratan komposisi umum *Ice Cream Mixture* (ICM) atau campuran es krim seperti pada Tabel 2.2. di bawah ini.

Tabel 2.2. Standar Mutu Es Krim (%)

Komposisi	Jumlah
Lemak	10-16%
Bahan Penstabil	0,2-0,5%
Padatan Bukan Lemak	9-12%
Logam Berbahaya	Tidak Terdapat
Aroma	Tambahan
Gula	12-16%

Sumber: Suharyanto (2009).

2.1.3. Syarat Mutu Es Krim

Es krim merupakan salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampurkan bahan baku secara bersama-sama. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya biasanya adalah kombinasi susu dengan satu atau lebih bahan tambahan lain. Campuran tersebut akan membentuk sistem emulsi beku. Oleh karena itu, mutu es krim yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh cara pengolahan dan bahan baku termasuk *stabilizer* yang digunakan Sinurat dkk. (2007). Es krim dikatakan bermutu tinggi apabila berkadar lemak tinggi, manis, *berbody* halus (Idris, 1992). Syarat mutu es krim yaitu mengandung lemak minimal 5,0%, gula yang dihitung sebagai sukrosa minimal 8,0%, protein minimal 2,7% dan bahan padatan minimal 3,4% (Astawan, 2008).

2.2. Susu Kambing

Susu adalah hasil perahan dari sekresi kelenjar ambing ternak yang menyusui yang berwarna putih kekuningan, memiliki rasa gurih, dan memiliki aroma khas susu yang mengandung protein, lemak, karbohidrat (laktosa), mineral dan vitamin (Sunarlim, 2009). Salah satu jenis ternak yang dapat menghasilkan

©susu ialah ternak kambing, susu kambing merupakan salah satu sumber protein hewani yang diperlukan tubuh untuk pertumbuhan dan pembentukan sel, serta mampu meningkatkan daya tahan tubuh. Kelebihan yang dimiliki susu kambing antara lain dapat mengurangi gangguan pernapasan (seperti asma), mengontrol lemak tubuh dan menghaluskan kulit (Yatimin dkk., 2013).

Sarwono (2007) menjelaskan bahwa susu kambing adalah susu yang diperoleh dari hasil pemerahan seekor kambing perah atau lebih, dilakukan secara teratur dan hasilnya berupa susu segar murni tanpa campuran, tidak dikurangi dan ditambah apapun. Susu kambing merupakan salah satu sumber protein hewani yang diperlukan tubuh untuk pertumbuhan dan pembentukan sel, karena susu kambing memiliki gizi yang tinggi dan sangat sempurna gizinya.

Susu kambing yang bermutu baik berasal dari kambing perah Etawa dan merupakan kambing perah yang baik dan juga sering digunakan sebagai produsen daging. Kambing Etawa memiliki karakteristik khas pada bentuk mukanya yang cembung dengan kepala tegak, tanduk yang melengkung sedikit kebelakang serta warna bulu bervariasi dengan warna dasar putih, coklat dan hitam. Telinga menggantung dan panjangnya ± 30 cm dan berpostur tubuh tinggi. Berat badan yang jantan 68-91 kg, sedangkan yang betina 36-63 kg. Produksi susu pada kambing betina Etawa dapat mencapai ± 235 kg/liter dalam periode laktasi 261 hari dan bahkan produksi susu tertinggi tercatat ± 569 kg/liter. Kadar lemak rata-rata karkas betina umur 12 bulan dapat mencapai 44-45% berat hidup (Blakely dan Bade, 1991). Komposisi kimia susu kambing dapat dilihat pada Tabel 2.3.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 2.3. Komposisi Kimia Susu Kambing

Komposisi Kimia	Susu Kambing
Protein (g)	3,6
Lemak (g)	4,2
Karbohidrat (g)	4,5
Kalori (g)	69
Fosfor (g)	111
Kalsium (g)	134
Magnem (g)	14
Besi (g)	0,05
Natrium (g)	50
Kalium (g)	204
Vitamin A (IU)	185
Thiamin (mg)	0,05
Riboflavin (mg)	0,14
Niacin (mg)	0,28
Vitamin B6 (mg)	0,05
Laktosa (%)	4,2

Sumber: Shodiq dan Abidin (2008).

Susu kambing memiliki partikel lemak yang kecil dan homogen sehingga mudah dicerna dan diserap. Besar kecilnya globula lemak ditentukan oleh kadar air yang ada didalamnya (Saleh, 2004). Menurut Rachman (2009) beberapa kelebihan susu kambing dibandingkan susu mamalia lain adalah: 1). Kaya protein, enzim (ribonuklease, alkaline, fosfatase, lipase, dan xantin oksidase), mineral (kalsium, kalium, magnesium, fosfor, klorin, dan mangan), vitamin A, dan vitamin B (riboflavin): 2) mengandung antritis (inflamasi sendi): 3) mempunyai khasiat untuk mengobati demam kuning, penyakit kulit, gastritis (gangguan lambung), asma dan insomnia (sulit tidur): 4) molekul lemaknya kecil sehingga mudah dicerna: serta 5) bila disimpan di tempat dingin, tidak merubah khasiatnya.

2.3. Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers.)

Cyclea barbata Miers. atau cincau hijau merupakan tanaman merambat berkayu sepanjang 8m, akar berdaging, tebal dan panjang, coklat pucat di bagian luar dan keputihan atau kekuningan di bagian dalam. Waktu muda, batangnya

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

berbulu kasar seperti sikat, setelah itu gundul (de Padua dkk., 1999). Taksonomi Cincou Hijau: Kerajaan: *Plantae*, Superdivisi: *Spermatophyta*, Divisi: *Magnoliophyta*, Kelas: *Magnoliopsida*, Subkelas: *Magnoliidae*, Bangsa: *Ranunculales*, Suku: *Menispermaceae*, Marga : *Cyclea*, Jenis: *Cyclea barbata* Meirs.

Daun cincou hijau tidak berbau, tidak berasa, tetapi berlendir. Helaian daunnya berwarna hijau kecoklatan dan berbentuk jantung. Panjangnya 8 cm sampai 16 cm, sedangkan lebarnya 4 cm sampai 12 cm. ujungnya daun runcing, tepinya tidak rata, berambut halus, dan pancung pangkalnya tumpul. Tangkai daun memiliki panjang 2,5 cm sampai 4,5 cm (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1989). Bunga jantan dengan berbulu halus dan daun mahkota berpautan, sedangkan bunga betina berjejalan di bongkol yang agak bulat. Daun buahnya menggimbal dan buahnya berbulu halus (de Padua, dkk, 1999). *Cyclea barbata* Miers. Tumbuh tersebar di India (Assam), Myanmar, Indo-China, Thailan, Simeulue, pulau-pulau di daratann Sunda dan Pulau Jawa. Tumbuhan ini tumbuh di hutan, termasuk hutan jati dan hutan bambu, di padang rumput dengan vegetasi semak belukar, kadang-kadang didaerah dengan ketinggian di atas 1,100 m diatas permukaan laut (de Padua dkk., 1999). Daun cincou hijau *Cyclea barbata* Miers. dapat dipanen pertama kali setelah penanaman selama 6 sampai 8 bulan. Selanjutnya daunnya dapat dipanen 2 sampai 3 bulan sekali (de Padua dkk, 1999). Gambar daun cincou hijau (*Cyclea barbata* Miers.) dapat dilihat pada Gambar 2.1.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Gambar 2.1. Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers.)
Sumber : (Dokumentasi Penelitian, 2016)

Tabel 2.4. Kandungan Nilai Gizi Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers)

Komposisi	Nilai Gizi/Daun
Energi	122 kkal
Protein	6,0 gr
Lemak	1,0 gr
Karbohidrat	26,0 gr
Serat kasar	6,23 gr
Kalsium	100 mg
Fosfor	100 mg
Zat besi	3,3 mg
Vitamin A	107,5 (S.I)
Vitamin B1	80 mg
Vitamin C	17 mg
Air	66,0 gr

Sumber: Pitojo (2008)

Daun cincau hijau bermanfaat sebagai bahan pangan, karena mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C. Cincau dapat digunakan sebagai bahan pangan fungsional atau tanaman konversi karena memiliki kemampuan untuk hidup pada kondisi yang kering dan tanah yang tidak subur serta sebagai komoditas agrobisnis dan agroindustri (Pitojo, 2008) secara umum kandungan daun cincau hijau adalah karbohidrat, lemak, protein, klorofil dan senyawa-senyawa lainnya seperti

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

polifenol, flavonoid, serta mineral-mineral dan vitamin-vitamin, di antaranya kalsium, fosfor, vitamin A, dan vitamin B (Djam'an, 2008)

2.4. Uji Organoleptik

Penilaian organoleptik disebut juga dengan penilaian indera atau penilaian sensorik yang merupakan suatu cara penilaian yang sudah lama dikenal. Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan. Penilaian organoleptik yaitu metode yang digunakan untuk mengungkapkan, mengukur, menganalisis dan menginterpretasikan reaksi-reaksi seseorang terhadap karakteristik pangan dan bahan lainnya yang dinyatakan oleh indera penglihatan, perasa, peraba, dan pendengar (Nasoetion, 1998). Meskipun dengan uji-uji fisik dan kimia serta gizi dapat menunjukkan suatu produk pangan bermutu tinggi, namun tidak akan ada artinya jika produk pangan tersebut tidak dapat dimakan karena tidak enak (Soekarto, 1990).

Uji kesukaan pada dasarnya merupakan pengujian yang panelisnya mengemukakan respon berupa senang tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji. Pengujian ini umumnya digunakan untuk mengkaji reaksi konsumen terhadap suatu bahan. Oleh karena itu panelis sebaiknya diambil dalam jumlah besar, yang mewakili populasi masyarakat tertentu. Skala nilai yang digunakan dapat berupa nilai numerik dengan keterangan verbalnya atau keterangan verbalnya saja dengan kolom yang dapat diberi tanda panelis. Skala nilai dapat dinilai dalam arah vertikal atau horizontal (Kartika, 1988).



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 UIN Suska Riau.

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

2.4.1. Panelis

Pelaksanaan uji organoleptik memerlukan paling tidak dua pihak yang bekerja sama, yaitu panel dan pelaksana kegiatan pengujian. Keduanya berperan penting dan harus bekerja sama, sehingga proses pengujian dapat berjalan dan memenuhi kaidah objektivitas dan ketetapan (Setyaningsih dkk., 2010).

Pengujian organoleptik dikenal dengan nama panel. Panel adalah orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau komoditi berdasarkan kesan subjektif.

Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis (Rahayu, 1998).

Terdapat tujuh jenis panel, yaitu panel pencicip perorangan, panel pencicip terbatas (3-5 orang ahli), panel terlatih (15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik dan telah diseleksi atau telah menjalani latihan-latihan), panel agak terlatih, panel tidak terlatih (terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan), panel konsumen terdiri dari 30-100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditas) dan panel anak-anak (umumnya menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun (Setyaningsih dkk., 2010).

2.4.2. Seleksi Panelis

Penyeleksian panelis dilakukan untuk mengetahui sensitivitas seseorang terhadap suatu produk. Hal ini merupakan tahap awal dari pelatihan uji organoleptik (membantu mengenalkan produk yang akan diuji kepada calon panelis), melatih kepekaan panelis dan menunjukkan konsistensi (*reproducibility*) hasil uji (Kramer dan Twigg, 1966). Syarat umum untuk menjadi panelis adalah mempunyai perhatian dan minat terhadap pekerjaan ini. Selain itu, panelis harus menyediakan waktu khusus untuk penilaian serta mempunyai kepekaan yang

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dibutuhkan. Tahapan dalam seleksi calon panel secara garis besar adalah wawancara, seleksi dokumen dan isian, tahap penyaringan (*screening*), pemilihan atau seleksi kemampuan, instruksi, latihan dan uji kemampuan (Setyaningsih dkk., 2010).

Tahap awal penyaringan untuk mengetahui ketajaman sensori seseorang, biasanya melibatkan beberapa bentuk uji pengenalan. Para panelis diuji untuk mengetahui persepsi dan pengenalan mereka terhadap rasa dasar, yaitu amis, asam, pahit dan umami (gurih). Kemampuan dan sensitivitas seseorang dalam uji sensori ditingkatkan dengan adanya pelatihan-pelatihan. Dalam pemilihan calon panelis, disarankan calon yang dipilih adalah mereka yang mendapatkan skor lebih besar dari 60% untuk uji yang mudah dan lebih dari 40% untuk uji yang tergolong agak sulit, seperti uji segitiga (Setyaningsih dkk., 2010).

Pertimbangan dilakukan seleksi panelis berdasarkan adanya perbedaan dari masing-masing individu dalam hal ketepatan dan kemampuan mengadakan pengujian dalam suatu suatu saat. Tingkat kemampuan atau kepekaan dalam mengindra, perbedaan-perbedaan sifat inderawi yang spesifik dari suatu bahan dan yang terakhir yaitu perhatian dalam pekerjaan pengujian inderawi dan kesediaanya meluangkan waktu secara periodik untuk melakukan pengujian inderawi (Kartika, 1988). Seleksi kemampuan yaitu calon panelis harus mengikuti suatu even peragaan pengindraan, sebagai salah satu uji organoleptik. Pengindraan ini digunakan untuk menilai bakat kepekaan yang dimiliki atau tingkat kepekaan oleh calon panelis. Banyak faktor yang berperan dalam penentuan keberhasilan calon panelis untuk lulus seleksi. Pengetahuan dan keterampilan dasar atau metode, sistem, faktor, kriteria khas. Kondisi fisio-

psikologis, dokumentasi dan kemampuan dalam memberikan laporan adalah hal-hal yang menjadi penentu dalam tahap seleksi ini (Wiagiono, 2013)

2.4.3. Uji Afeksi

Metode uji afeksi adalah metode yang digunakan untuk mengukur sikap subjektif konsumen terhadap produk berdasarkan sifat-sifat sensorik. Hasil yang diperoleh adalah penerimaan (diterima atau ditolak), kesukaan (tingkat suka atau tidak suka) dan pilihan (pilih satu dari yang lain) terhadap produk. Tujuan utama uji afeksi adalah untuk mengetahui respon individu berupa penerimaan ataupun kesukaan dari konsumen terhadap produk yang sudah ada, produk yang baru ataupun karakteristik khusus dari produk yang diuji (Setyaningsih dkk., 2010).

Uji afeksi disebut juga uji konsumen. Uji penerimaan konsumen (*consumer sensory testing*) merupakan suatu komponen yang diperlukan disetiap program evaluasi sensorik. Uji konsumen dilakukan untuk a) menentukan kesukaan atau preferensi konsumen terhadap keseluruhan pangan dari suatu sampel. Dalam hal ini konsumen merupakan referensi terhadap atribut-atribut tertentu dari produk pangan seperti aroma, rasa, warna, dan teksturnya (Adawiyah dan Waysima, 2009).

Jenis-jenis uji afeksi adalah : 1) uji mutu hedonik, 2) mutu skala dan 3) uji kesukaan (uji hedonik). Uji kesukaan disebut juga uji hedonik, dilakukan apabila uji didesain untuk memilih satu produk di antara produk yang lain secara langsung. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan), di samping panelis menggunakan senang, suka atau sebaliknya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaanya. Uji hedonik banyak digunakan untuk menilai produk akhir (Setyaningsih dkk., 2010).



2.4.4. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik berbeda dengan uji kesukaan, dimana uji mutu hedonik tidak menyatakan suka atau tidak suka, melainkan kesan tentang baik atau buruk. Kesan buruk ini disebut kesan mutu hedonik. Mutu dari suatu produk pangan merupakan keseluruhan sifat-sifat yang membedakan unit produk yang satu dengan lainnya, serta bersifat menentukan terhadap dapat diterima atau tidaknya (*acceptability*) unit produk tersebut oleh konsumen. Selain itu, mutu dari suatu produk pangan juga menentukan tingkat atau derajat kesempurnaan (*excellence*) sifat-sifat yang dimiliki oleh suatu produk, juga merupakan sejumlah spesifikasi atau syarat yang harus dipenuhi dalam batas-batas tertentu agar dapat diterima oleh konsumen (Kartika, 1988).

Kesan mutu hedonik lebih spesifik dari pada sekedar kesan suka atau tidak suka. Mutu hedonik dapat bersifat umum yaitu baik atau buruk dan bersifat spesifik seperti empuk-keras untuk daging, pulen-keras untuk nasi, renyah-lembek untuk mentimun. Rentangan skala mutu hedonik juga tergantung dari rentangan mutu yang diinginkan dari sensitivitas antarskala. Prinsip uji mutu hedonik ini mencoba suatu produk tanpa membandingkan dengan sampel yang lain (Setyaningsih dkk., 2010).

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.