

ABSTRACT

Aviani Kurnianingrum. B.1610077. Evaluation of the Sensory Profile of Assorted Fruit Teas with the CATA (Check-All-That-Apply) Method. Supervised by Nindya Atika Indrastuti and M. Fakhri Kurniawan.

Fruit tea is processed dry tea leaves mixed with dried fruit. Check-All-That-Apply (CATA) is a simple and fast method to collect product information based on consumer perception and is suitable for consumers who are not used to doing sensory test. The purpose of this study was to identify the sensory profiles of 4 fruit variants (peach fruit tea, mango fruit tea, lychee fruit tea and bergamot fruit tea) using CATA. The attributes of the CATA test obtained were based on the FGD results from 8 trained panelists, namely aroma (burned, roasted, tea, sweet and fresh or candied fruit), flavour (fermented, green, lime, lechy, peach and mango), taste (bitter and mango) and aftertaste (astringent). The ideal fruit tea product is fruit tea with the dominant attributes of fermented flavour, lechy flavour, peach flavour and mango flavour. Based on the results of PCoA and correspondence analysis which is strengthened by counter plot preference mapping, the attributes of fermented flavour, peach flavour and lechy flavour can affect the panelists' preference for fruit tea samples and these attributes are in accordance with the attributes of the ideal product based on panelists. Some sensory attributes must be present and improved in products such as sweet aroma, lechy flavour and mango flavour. The most preferred fruit tea by consumers is lychee fruit tea with a preference level of up to 71%.

Keywords: bergamot, CATA, fruit tea, lychee, mango, peach

ABSTRAK

Aviani Kurnianingrum. B.1610077. Evaluasi Profil Sensori Teh Buah Aneka Rasa dengan Metode CATA (*Check-All-That-Apply*). Dibawah bimbingan Nindya Atika Indrastuti dan M. Fakhri Kurniawan.

Teh buah merupakan olahan daun teh kering yang dicampur dengan buah kering. *Check-All-That-Apply* (CATA) merupakan metode sederhana dan cepat untuk mengumpulkan informasi suatu produk berdasarkan persepsi konsumen serta cocok untuk konsumen yang tidak biasa melakukan uji sensori. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi profil sensori 4 varian teh buah (teh buah rasa persik, teh buah rasa mangga, teh buah rasa leci dan teh buah rasa jeruk bergamot) menggunakan CATA. Atribut pengujian CATA yang diperoleh berdasarkan hasil FGD dari 8 orang panelis terlatih yaitu aroma (*burned, roasted, tea, sweet* dan *fresh or candied fruit*), *flavour* (*fermented, green, lime, lechy, peach* dan *mango*), rasa (*bitter* dan sepat), serta *aftertaste* (*astringent*). Produk teh buah ideal menurut panelis konsumen adalah teh buah dengan atribut *flavour fermented, flavour lechy, flavour peach* dan *flavour mango* yang dominan. Berdasarkan hasil PCoA dan analisis korespondensi yang diperkuat dengan *counterplot preference mapping* bahwa atribut *flavour fermented, flavour peach* dan *flavour lechy* dapat mempengaruhi kesukaan panelis terhadap sampel teh buah dan atribut ini sesuai dengan atribut pada produk ideal menurut panelis, serta diperlukan beberapa atribut sensori yang harus ada dan ditingkatkan dalam produk seperti *sweet aroma, lechy flavour* dan *mango flavour*. Teh buah yang paling disukai oleh konsumen adalah teh buah rasa leci dengan tingkat kesukaan hingga 71%.

Kata kunci: CATA, jeruk bergamout, leci, mangga, persik, teh buah