

## ABSTRACT

**Siti Sakinah. B.1610983.** The Sensory Profile of Wedang Uwuh Dip Commercial Based on CATA (Check-All-That-Apply) Method. Supervised by Muhammad Rifqi and Intan Kusumaningrum.

Wedang uwuh is a functional drink commonly made of ginger, sappanwood, cinnamon, clove and sugar. Wedang uwuh has immunomodulatory properties that can help strengthen the immune system. Making wedang uwuh dip is one of the efforts to make it more appealing and easy to serve. There are many MSMEs (Micro, Small and Medium Enterprises) in Indonesia that manufacture wedang uwuh dyes. The purpose of this study was to determine the sensory profile of wedang uwuh dip products sold in e-commerce by several manufacturers, to investigate the sensory profiles of wedang uwuh dip products, and to investigate the characteristics preferred by panelists based on the attributes tested. The techniques employed FGD (Focus Group Discussion) is used to determine sensory attributes, and CATA (Check-All-That-Apply) is used to create sensory profiles. The test results revealed a total of 12 sensory attributes, including bright red color, orange-brown color, herbal aroma, ginger aroma, sweet taste, bland taste, bitter taste, spicy sensation, warm sensation, warm afterfeel, bitter aftertaste, and spicy aftertaste. According to the test results, the ideal wedang uwuh dip has ginger aroma, warm sensation, warm afterfeel, brownish orange color, and spicy aftertaste.

Key words : CATA, FGD, Sensory profile, Wedang Uwuh

## ABSTRAK

**Siti Sakinah. B.1610983.** Evaluasi Profil Sensori Minuman Wedang Uwuh Celup Komersial metode CATA (*Check-All-That-Apply*). Dibimbing Oleh Muhammad Rifqi dan Intan Kusumaningrum.

Wedang uwuh adalah minuman fungsional yang umumnya terbuat dari jahe, kayu secang, kayu manis, pala dan gula. Wedang uwuh memiliki sifat imunomodulator yang dapat membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh. Pembuatan wedang uwuh celup merupakan salah satu upaya agar produk lebih menarik dan mudah disajikan. Ada banyak UMKM di Indonesia yang memproduksi wedang uwuh celup. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui profil sensori produk wedang uwuh celup yang dijual di *e-commerce* oleh beberapa produsen, memperoleh informasi mengenai profil sensori dari empat merek wedang uwuh celup komersial, dan untuk mengetahui karakteristik yang disukai panelis berdasarkan atribut yang diuji. Teknik yang digunakan FGD (*Focus Group Discussion*) digunakan untuk menentukan atribut sensori, dan CATA (*Check-All-That-Apply*) digunakan untuk membuat profil sensori. Hasil pengujian menunjukkan total 12 atribut sensori, meliputi warna merah cerah, warna oranye-coklat, aroma herbal, aroma jahe, rasa manis, rasa hambar, rasa pahit, sensasi pedas, sensasi hangat, afterfeel hangat, aftertaste pahit, dan aftertaste pedas. Menurut hasil pengujian, wedang uwuh celup yang ideal memiliki aroma jahe, sensasi hangat, afterfeel hangat, warna oranye kecoklatan, dan aftertaste pedas.

Kata kunci : CATA, FGD, Profil Sensori, Wedang Uwuh