


| | | |
|--|-------------------------------|---|
| <p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p> | <p>INSTRUKSI KERJA</p> | <p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.10B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 2</p> |
| <p>CARA UJI KADAR RASA PADA MIE INSTAN</p> | | |

| | |
|---|---|
| <p>Disetujui oleh :</p> <p>Kepala Seksi SS</p> | <p>Diajukan oleh :</p> <p></p> <p>Penyelia</p> |
|---|---|

| | | |
|--|-------------------------------|---|
| <p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p> | <p>INSTRUKSI KERJA</p> | <p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.10B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 2</p> |
| <p>CARA UJI KADAR RASA PADA MIE INSTAN</p> | | |

A. Prinsip

Pengamatan uji dengan idera pengecap (lidah) yang dilakukan oleh panelis yang terlatih atau kompeten untuk pengujian organoleptik.

B. Cara kerja

1. Ambil contoh uji secukupnya dan rasakan dengan indera pengecap (lidah) dan
2. Lakukan pengerjaan minimal 3 orang panelis yang terlatih atau 1 orang tenaga ahli

C. Cara Menyatakan Hasil

1. Jika terasa khas mie instan maka hasil dinyatakan "normal" dan
2. Jika tidak terasa khas mie instan maka hasil dinyatakan tidak normal

D. Dokumen Acuan

SNI 3551:2012

E. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian