

LABORATORIUM
BALAI RISET DAN STANDARDISASI
INDUSTRI PALEMBANG

INSTRUKSI KERJA

Nomor : IK-LAB-5.4.1.11A
Revisi/ Edisi : 0/7
Tanggal Terbit : 01 April 2019
Halaman : 1 dari 2

CARA UJI KADAR BAU PADA MINYAK GORENG SAWIT

Disetujui oleh :

Kepala Seksi SS

Diajukan oleh :

Penyelia

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.11A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 2
CARA UJI KADAR BAU PADA MINYAK GORENG SAWIT		

A. Prinsip

Pengamatan contoh uji dengan indra penciuman yang di lakukan oleh panelis yang terlatih atau kompeten untuk pengujian organoleptik.

B. Peralatan

Indra penciuman.

C. Prosedur Kerja

1. Ambil contoh uji secukupnya dan letakkan di atas gelas arloji yang bersih dan kering;
2. Cium contoh uji untuk mengetahui baunya; dan
3. Lakukan pengerjaan minimal oleh 3 orang panelis yang terlatih atau 1 orang tenaga ahli.

D. Cara menyatakan Hasil

1. Jika tercium bau khas minyak goreng sawit , maka hasil dinyatakan " normal" dan
2. Jika tidak tercium bau khas minyak goreng sawit , maka hasil dinyatakan " tidak normal".

E. Dokumen Acuan

SNI 7709:2012

F. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian.