



<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p><b>INSTRUKSI KERJA</b></p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.11A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 2</p>
<p><b>CARA UJI KADAR BAU PADA MINYAK GORENG SAWIT</b></p>		

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

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

#### **A. Prinsip**

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

#### **B. Peralatan**

Indera 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.