



<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p>INSTRUKSI KERJA</p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.23J Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 1 dari 2</p>
<p>CARA UJI KADAR BAU PADA MINYAK GORENG SAWIT</p>		

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

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.23J Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 2 dari 2
CARA UJI KADAR BAU PADA MINYAK GORENG SAWIT		

A. Prinsip

Pengamatan contoh uji dengan indera penciuman yang dilakukan oleh panelis yang terlatih atau kompeten untuk pengujian keadaan.

B. Prosedur Kerja

- a. Ambil contoh uji secukupnya dan letakkan di atas wadah yang bersih dan kering;
- b. Cium contoh uji untuk mengetahui baunya; dan
- c. Lakukan pengerjaan minimal oleh 3 orang panelis yang terlatih atau 1 orang tenaga ahli.

C. Cara menyatakan Hasil

- a. Jika tercium bau khas minyak goreng sawit, maka hasil dinyatakan "normal"; dan
- b. Jika tercium selain bau khas minyak goreng sawit, maka hasil dinyatakan "tidak normal".

D. Dokumen Acuan

SNI 7709:2019

E. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian.