

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 : 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	<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Nomor : IK-LAB-5.4.1.23J Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 2 dari 2
<b>CARA UJI KADAR BAU PADA MINYAK GORENG SAWIT</b>		

#### **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 penggerjaan minimal oleh 3 orang panelis yang terlatih atau 1 orang tenaga ahli.

#### **C. Cara menyatakan Hasil**

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