

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

**A. Prinsip**

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

**B. Peralatan**

Indera pengecap (lidah).

**C. Prosedur Kerja**

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

**D. Cara menyatakan Hasil**

- Jika terasa khas minyak goreng sawit , maka hasil dinyatakan " normal" dan
- Jika tidak terasa 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.