
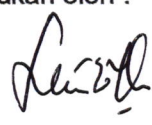


<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p><b>INSTRUKSI KERJA</b></p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.10A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 2</p>
<p><b>CARA UJI KADAR BAU PADA MIE INSTAN</b></p>		

<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-5.4.1.10A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 2</p>
<p><b>CARA UJI KADAR BAU PADA MIE INSTAN</b></p>		

#### **A. Prinsip**

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

#### **B. Cara kerja**

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

#### **C. Cara menyatakan hasil**

1. Jika tercium bau khas mie instan maka hasil dinyatakan "normal" dan
2. Jika tercium seain bau khas mie instan, maka hasil dinyatakan "tidak normal"

#### **D. Dokumen Acuan**

SNI 3551:2012

#### **E. Dokumen Terkait**

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian