

 PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
			20 – 03 – 24	1/1
	UJI ORGANOLEPTIK	Dibuat	No. Dokumen	Revisi
			IK QT 57	00

Pelaksana : Supervisor QC, Foreman/lady QC
Frekuensi : Setiap 6 bulan sekali

1. Peserta merupakan QC inspector semua area produksi.
2. Pengujian yang dilakukan, yaitu uji pengenalan rasa dan uji segitiga.
3. Uji pengenalan rasa menggunakan rasa manis, asin, asam, pahit, umami dan satu sampel blanko (air mineral) yang digunakan sebagai sampel pembanding. Pada pengenalan rasa dasar terdapat 9 sampel yang disajikan ke panelis dengan konsentrasi yang berbeda. Panelis kemudian menuliskan rasa apa yang dikenali pada kolom kuesioner.

Sampel	Rasa Dasar	Bahan	Konsentrasi (% v/v)
1	Manis	Gula Pasir	1
2	Manis	Gula Pasir	2
3	Asin	Garam Dapur	0.2
4	Asin	Garam Dapur	0.8
5	Asam	Citric Acid/ Cuka	0.03
6	Asam	Citric Acid/ Cuka	0.05
7	Pahit	Kafein/ Vanili	0.03
8	Pahit	Kafein/ Vanili	0.05
9	Umami	MSG	0.18

4. Pada uji segitiga, panelis diminta untuk mengidentifikasi satu sampel berbeda di antara tiga sampel yang disajikan. Dalam pengujian ini hanya dibutuhkan pernyataan apakah produk tersebut berbeda atau tidak. Uji segitiga bertujuan untuk mengetahui apakah ada atau tidaknya perbedaan sifat sensori antara dua sampel yang diujikan.

Kode Sampel	483	781	531
Sampel Berbeda			

5. Lembar Uji Pengenalan Rasa Dasar.

UJI PENGENALAN RASA DASAR

Tanggal :
Nama :
Jenis Kelamin : P / L

INSTRUKSI :

1. Pencicipan dilakukan secara berurutan dari kiri ke kanan.
2. Masukkan sampel ke dalam mulut dan diamkan di dalam mulut selama 3 detik kemudian ditelan.
3. Identifikasi rasa dari setiap sampel. Tuliskan rasa yang anda kenali pada kolom yang telah disediakan.
4. Setiap pencicipan sampel yang berbeda, netralkan indera pengecap anda dengan cara minum air putih terlebih dahulu

Kode Sampel	Rasa
853	
546	
985	
346	
159	
874	
438	
296	
742	

6. Lembar Uji Segitiga.

UJI SEGITIGA

Tanggal :
Nama :
Jenis Kelamin : P / L

INSTRUKSI :

1. Di hadapan anda terdapat tiga sampel, di mana terdapat dua sampel yang sama dan satu sampel yang berbeda.
2. Pencicipan dilakukan secara berurutan dari kiri ke kanan. Pencicipan hanya diperbolehkan satu kali saja dan tidak diperkenankan mengulang pencicipan.
3. Setiap pencicipan sampel yang berbeda, netralkan indera pengecap anda dengan cara meminum air putih terlebih dahulu.
4. Identifikasi sampel mana yang berbeda dengan memberi tanda centang (v) pada kolom yang telah disediakan.

Kode Sampel	483	781	531
Sampel Berbeda			