

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA		Disetujui	Tanggal	Hal.
				20 – 03 – 24	1/1
	PEMERIKSAAN ORGANOLEPTIK		Dibuat	No. Dokumen	Revisi
				IK QT 36	00

Pelaksana : QC *Packing*

Frekuensi : Setiap batch

1. Ambil sample sosis sebanyak 5 pcs per batch.
2. Lakukan pengecekan aroma dan tekstur produk. Kemudian cek sensori terhadap rasa asin, rasa gurih, rasa pedas dan rasa manis pada sample yang sudah diambil.
3. Pastikan dengan teliti adanya perbedaan Aroma, Tekstur dan Sensori dari ke lima sample tersebut.
4. Beri *score* pada masing-masing parameter, dengan keterangan sebagai berikut :
 - 1. Tidak
 - 2. Kurang
 - 3. Pas
 - 4. Lebih
 - 5. Sangat Iya
5. Hitung *score* yang didapat kemudian dicari rata-ratanya dengan jumlah parameter yang ada, sehingga menghasilkan *score* yang menyatakan produk tersebut *release* atau tidak *release*.
6. Cek *range score* yang didapat, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1 – 2,9 : *Under*
 - 3 – 4,5 : *Release*
 - 4,5 – 5 : *Over*
7. Catat hasil pemeriksaan pada form QT 39.