

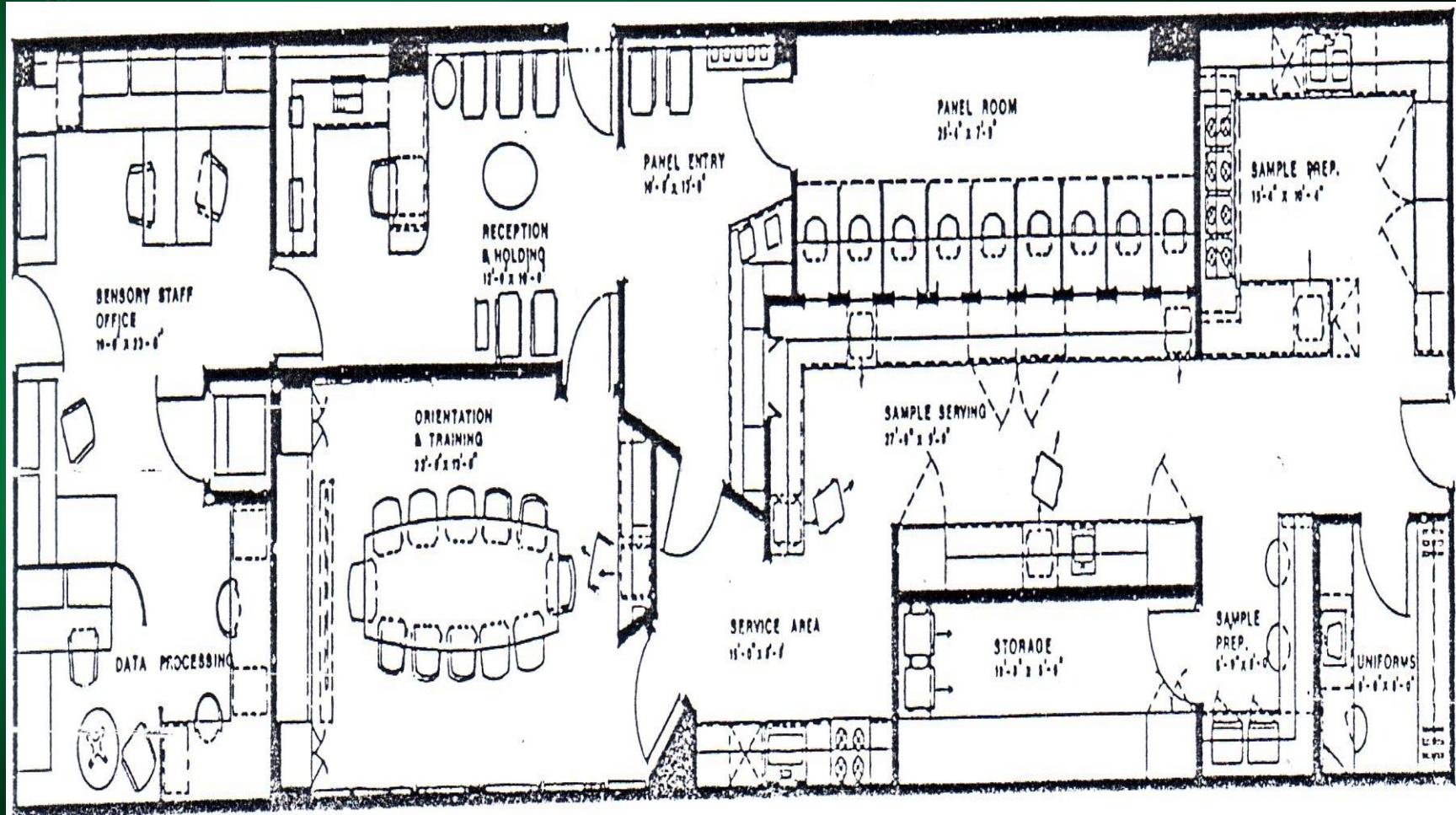
PERSIAPAN FASILITAS UJI

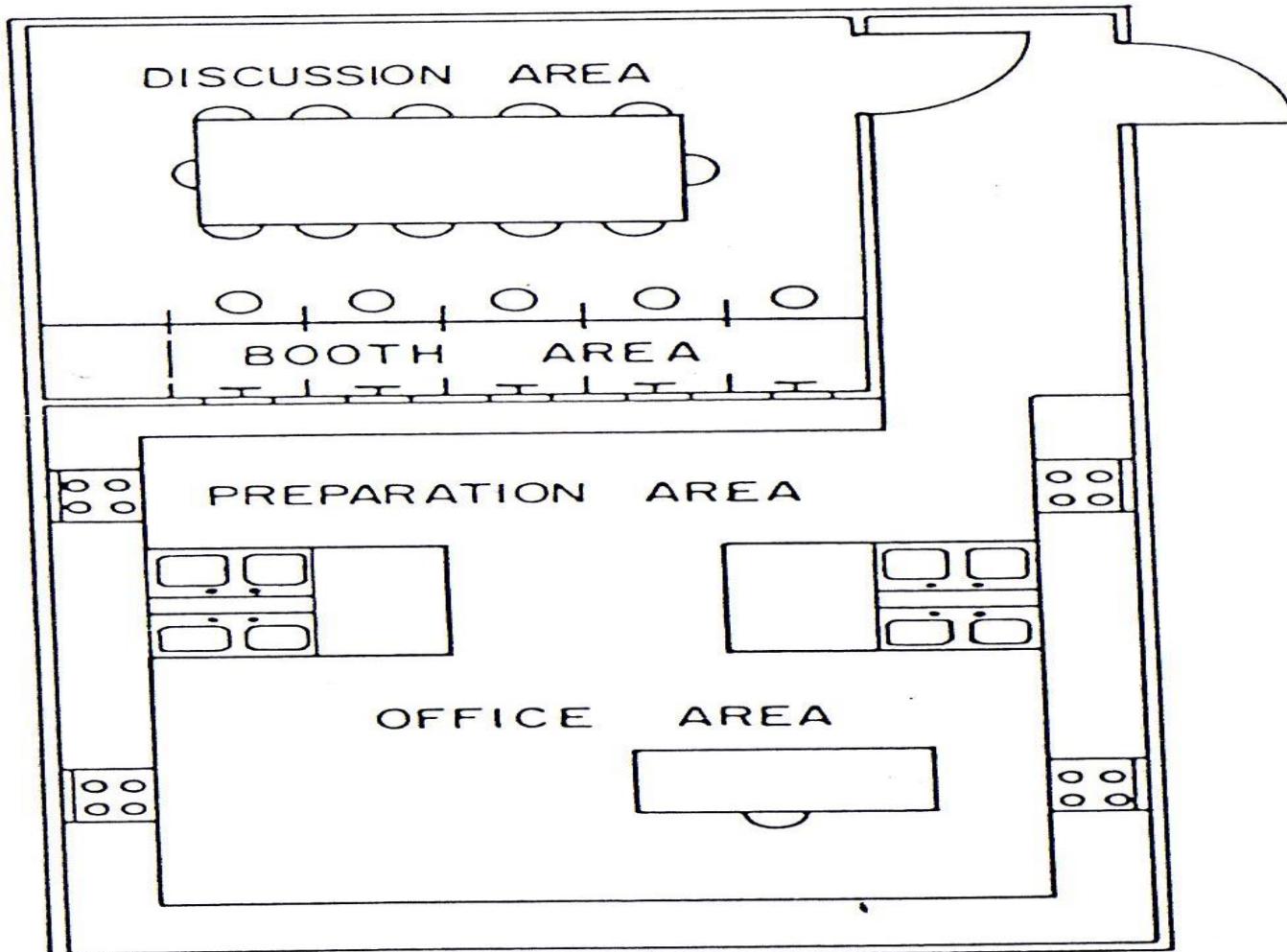


PERSYARATAN UMUM LAB. UJI SENSORI

- ✓ TENANG
- ✓ BERSIH
- ✓ WARNA NETRAL
- ✓ BEBAS BAU
- ✓ CAHAYA CUKUP
- ✓ R PERSIAPAN DAN R UJI TERPISAH

LABORATORIUM UJI SENSORI





0 1 2 m
Scale



RUANG PERSIAPAN

- ✓ MEJA KERJA
- ✓ WASTAFEL
- ✓ PERALATAN MASAK
- ✓ REFRIGERATOR
- ✓ LEMARI/RAK SIMPAN
- ✓ VENTILASI CUKUP (EXHAUSE FAN)

RUANG DISKUSI

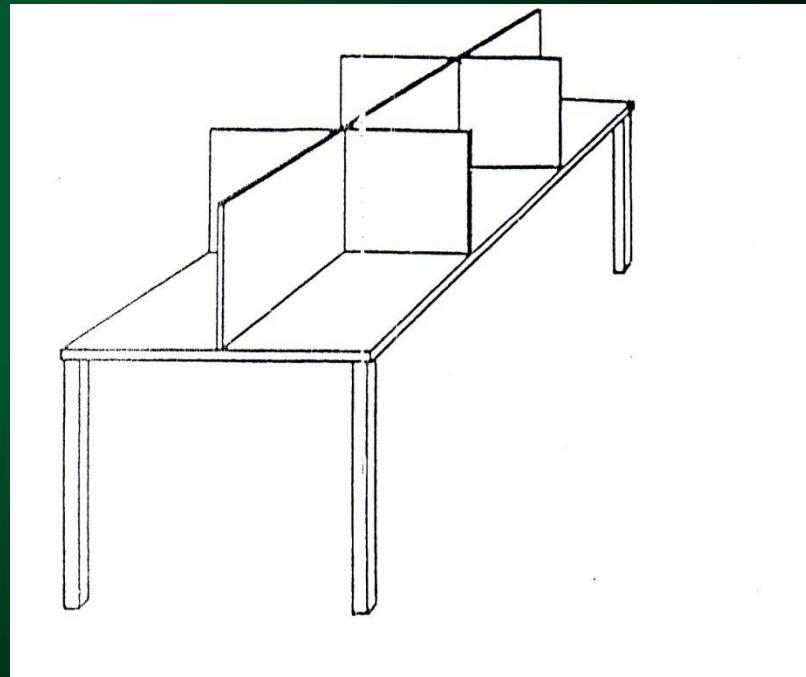
- ✓ UNTUK DISKUSI, PELATIHAN,
PEMBERIAN INSTRUKSI
- ✓ MEJA DISKUSI
DAN KURSI
- ✓ PAPAN
PENGUMUMAN



BOOTH PENGUJIAN



✓ BOOTH





Cendela penghubung – lalu lintas sampel





PERALATAN UNTUK PENYAJIAN SAMPEL

- ✓ NAMPAN
- ✓ WADAH + TUTUP
- ✓ SENDOK/GARPU/PISAU
- ✓ GELAS MINUMAN/KUMUR
- ✓ TEMPAT BUANGAN KUMUR
- ✓ QUESIONER+ PENA







Seleksi dan pelatihan panelis untuk uji deskripsi

✓ SELEKSI : SATU SERI PENGUJIAN

1. Satu set quesioner
dari 40-50 calon akan lolos 20-30 calon
2. Satu set uji kepekaan
deteksi dan deskripsi (istilah kimia, umum dan asosiasi)
3. Satu set uji ranking
merangking satu set sampel dg atribut kunci
jawaban benar 80%
4. Interview personal
penegasan akan ketertarikan dan kesediaan thd
pelatihan



Quis : 13-09-2022

- ✓ Bagian pengembangan produk industri kopi membuat 3 formula Coffee Mix rasa Lada. Perusahaan ingin tahu formula yang paling disukai konsumen di daerah yang berhawa dingin.
- a. Jelaskan sifat sensori yang perlu dinilai panel
 - b. Jelaskan fasilitas uji yang diperlukan dan cara persiapan serta penyajian sampel
 - c. Jenis panel mana yang digunakan dan cara mendapatkannya



QUIS UJI SENSORI

29 MARET 2015

1. Uji sensori bisa bersifat subyektif.
 - a. Kapan sifat subyektif tersebut diperlukan? Bagaimana cara menonjolkan sifat tersebut
 - b. Sebaliknya kapan sifat subyektif harus ditekan seminimal mungkin? Bagaimana caranya?

2. Untuk uji sensori “kecap pedas”
 - a. Bagaimana cara menyajikan sampelnya?
 - b. Apakah perlu zat pembawa? Bila ya, apa sebaiknya zat pembawa yang digunakan