

LAMPIRAN

Lampiran 1

FORMULIR

PT. SUMBER YALASAMUDRA

LEMBAR PENILAIAN SENSORI SARDEN DALAM KEMASAN

KALENG DALAM MEDIA SAUS TOMAT

Tanggal Produksi : 24 Januari 2024

Nama Panelis : Fairuz Az Zahra

Nama Produk : Bantan Kecil

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda (√) pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh					Nilai Rata-Rata
		1	2	3	4	5	
1. Kenampakan:							
Potongan utuh, rapih, bersih cerah, menarik, tanpa serpihan. Media berwarna merah saus tomat, menarik, homogeny.	9						
Potongan utuh, rapih, bersih sedikit kurang cerah, tanpa serpihan. Media berwarna merah saus tomat, kurang cerah, homogeny, menarik.	8	√					
Potongan utuh, rapih, bersih sedikit kurang cerah, tanpa serpihan. Media berwarna merah saus tomat, kurang cerah, homogeny, menarik.	7		√				
Potongan utuh, rapih, bersih, kurang cerah, banyak serpihan. Media berwarna merah saus tomat kusam, kurang cerah, homogeny, agak bersih.	5						
Potongan tidak utuh, tidak rapih, tidak bersih tidak cerah, banyak serpihan. Media berwarna merah saus tomat agak coklat dan kusam, kurang cerah, homogeny, agak kurang bersih, tidak menarik.	3						
Potongan tidak utuh, tidak rapih, tidak bersih, tidak cerah, banyak serpihan. Media berwarna merah saus tomat kusam, kotor tidak menarik	1						
2. Bau:							
Sangat segar, harum, tomat kuat	9						
Segar, harum, tomat kuat	8	√	√				

Segar, sedikit kurang harum, tomat agak berkurang	7						
Ikan netral, tomat berkurang, sedikit bau tambahan	6						
Tidak segar, tidak harum, sedikit asam, tomat hilang, bau tambahan agak kuat	5						
Sedikit busuk, asam, tomat hilang, bau tambahan dominan	3						
Batuk, asam tajam, tomat busuk	1						
3. Rasa:							
Sangat enak, gurih sekali, tomat kuat	9	√	√				
Enak, gurih, tomat kuat	8						
Enak, sedikit kurang gurih, tomat agak berkurang	7						
Kurang enak, mendekati netral, tomat berkurang	6						
Hambar, tomat berkurang	5						
Tidak enak, sedikit asam, tomat sedikit busuk	3						
Tidak enak, asam kuat, tomat kuat	1						
4. Tekstur:							
Padat, sangat kompak	9						
Padat, kompak	8		√				
Padat, sedikit kompak	7	√					
Padat, kurang kompak	6						
Kurang padat, kurang kompak	5						
Lembek	3						
Lembek sekali	1						
2. Konsistensi:							
Kental saus tomat	9						
Agak kental	8	√	√				
Kurang kental	7						
Encer, mulai lendir	5						
Encer, lendir mulai banyak	3						
Encer, banyak lendir	1						

Kesimpulan:

FSTL	QC	PANELIS

DOKUMENTASI



Mengambil sampel



Menyalakan viscometer untuk kalibrasi



Melakukan pengecekan suhu ikan segar



Melakukan pengujian formalin pada ikan segar



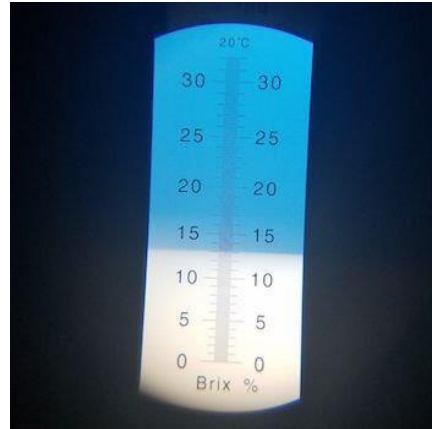
Melakukan pengujian kadar histamin ikan segar



Melakukan pengujian viskositas saus tomat



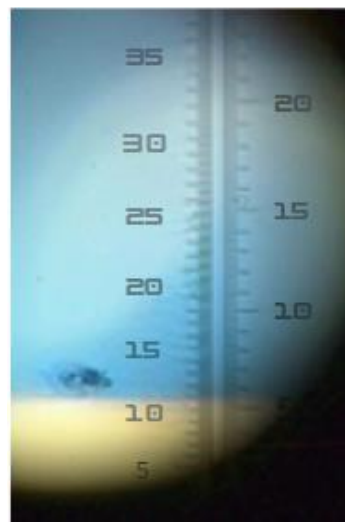
Melakukan pengujian Brix saus tomat



Hasil pengukuran brix pada refraktometer



Melakukan pengujian kadar garam saus tomat



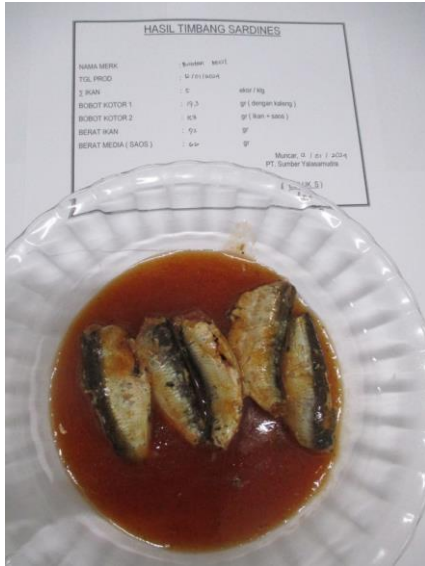
Hasil pengukuran kadar garam pada refraktometer



Melakukan pengecekan pH saus tomat



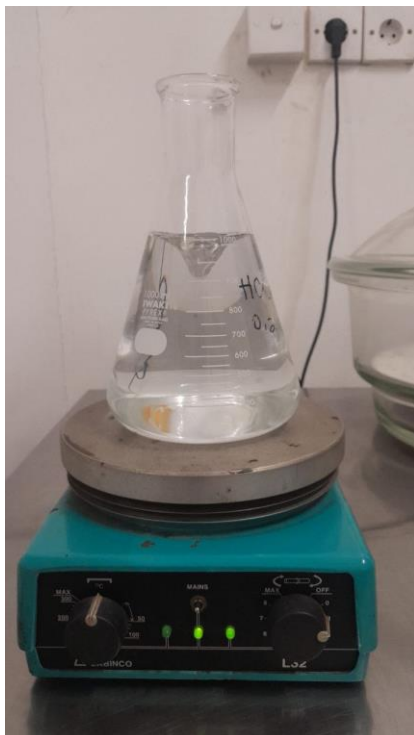
Hasil pengukuran pH dengan pH universal



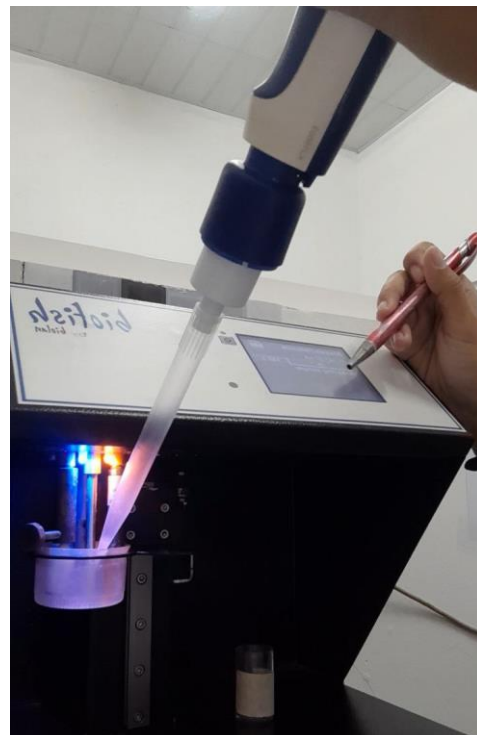
Melakukan pengujian bobot tuntas



Melakukan pengujian organoleptik



Membuat reagen untuk uji kadar histamin



Melakukan pengujian kadar histamin pada produk akhir