

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN			
	Semester 2	Pendahuluan Praktikum		Jam Pertemuan 200 menit
	No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010	Hal 1 dari 2

Sebelum praktek, perhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Mahasiswa wajib hadir tepat waktu, dengan toleransi kehadiran 20 menit dihitung dari jam masuk.
2. Kelompok preparator wajib bon bahan ke teknisi Lab. Kimia maksimal 2 hari sebelum jadwal praktek.
3. Pada saat praktek, mahasiswa wajib menggunakan jas praktikum.
4. Setiap kelas dibagi menjadi 8 kelompok (disebut kelompok1, 2, 3,, dan 8)
5. Pada saat **praktek pengujian mutu** (2 acara), semua kelompok melakukan praktek yang sama.
6. Pada saat **praktek pengujian sensoris** (4 acara), ada kelompok yang berperan sebagai kelompok **preparator**, dan ada yang berperan sebagai kelompok **panellis**.
 - Tugas utama preparator adalah bon bahan, membuat borang, menyiapkan sampel, memberi kode, menjalankan praktikum, dan merekap data.
 - Tugas utama panelis adalah menguji sensoris dari sampel yang disiapkan oleh preparator.
 - Tugas preparator dan panelis secara lengkap dapat dilihat pada tiap-tiap acara praktek.
7. Aturan pemberian kode sampel:
Satu sampel diberi kode 3 digit angka acak
Cara memberi kode pada sampel:
 - a. Buat potongan kertas sebanyak 10 potong dengan bahan dan ukuran yang sama.
 - b. Pada masing-masing potongan kertas tersebut dituliskan satu macam angka, mulai angka 0 sampai 9.
 - c. Gulung atau lipat potongan kertas berisi angka tersebut dengan cara penggulangan atau cara pelipatan yang sama.
 - d. Masukkan gulungan kertas ke dalam wadah.
 - e. Kocok wadah, dan ambil satu gulungan kertas.
 - f. Catat angka yang keluar, dan masukkan lagi gulungan kertas tersebut ke dalam wadah (sehingga di dalam wadah tetap ada 10 gulungan kertas).
 - g. Ulangi lagi langkah ke-e sampai angka yang dibutuhkan mencukupi (misalnya ada 3 sampel, maka angka yang dibutuhkan sebanyak 9 kali "kocokan").

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN			
	Semester 2	Pendahuluan Praktikum		Jam Pertemuan 200 menit
	No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010	Hal 2 dari 2

- h. 3 angka pertama yang keluar merupakan kode sampel I, 3 angka kedua yang keluar merupakan kode sampel II, dan seterusnya.
- i. Catat jenis sampel dan kode sampelnya pada buku, dan catatan ini tidak boleh bocor ke kelompok panelis, kecuali acara praktek sudah selesai.

8. Pembagian kelompok preparator dan panelis saat praktek adalah sebagai berikut:

No	Acara	Sampel	Kelompok Preparator	Kelompok Panelis
1	Threshold Test	Larutan gula	1	2,3,4
		Larutan Garam	5	6,7,8
2	Ranking Test	Kacang atom	2	1,3,4
		Wafer	6	5,7,8
3	Hedonic Scale Test	Bakso	3	1,2,4
		Minuman instan aneka rasa	7	5,6,8
4	Penentuan Waktu Kadaluwarsa	Bakpia basah	4	1,2,3
		Roti tawar	8	5,6,7

9. Sampel yang disebutkan pada no. 7 di atas dapat berubah sesuai dengan kesepakatan dosen dan mahasiswa, misalnya pada acara Ranking Test mahasiswa tidak suka dengan sampel kacang atom, tetapi lebih suka minuman teh dalam kemasan, maka sampel dapat diganti dengan sampel minuman teh.
10. Kelompok preparator wajib mengkonsultasikan borang yang dibuat kepada dosen pengampu. Maksimal 1 hari sebelum praktek, borang harus sudah disetujui dosen pengampu.

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	--	---