

		UJI ORGANOLEPTIK SAMPEL MAKANAN	
		SOP	No. Dokumen : OT.02.02/C.X.25/995/2025 Tanggal Pembuatan : 2 Juni 2025 Tanggal Revisi : Halaman :
		 dr. Mawari Edy, M.Epid NIP 197406012002121001	
1. Pengertian	Adalah metode penilaian mutu produk dengan menggunakan panca indera manusia (penglihatan, penciuman, pendengaran, perabaan, dan pengecap) untuk mengamati dan menilai karakteristik produk seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampakan lainnya		
2. Tujuan	untuk menilai kualitas dan karakteristik sensorik suatu produk makanan, seperti rasa, bau, warna, tekstur, dan penampilan, menggunakan indera manusia		
3. Referensi	a. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan b. Peraturan Menteri Kesehatan nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko sektor Kesehatan		
4. Petugas	1. Tenaga Sanitasi Lingkungan 2. Entomolog Kesehatan		
5. Alat dan Bahan	1. Formulir IKL 2. Komputer/Laptop 3. Jaringan internet 4. Cool box	5. Sarung tangan 6. Plastik sampel 7. ATK 8. Food Detection Kit	
6. Prosedur	1. Menyusun rencana kegiatan 2. Menyiapkan alat dan bahan 3. Melakukan koordinasi dengan penanggung jawab catering 4. Mengambil sampel makanan setiap waktu makan dan setiap jenis sampel makanan 5. Melakukan uji organoleptic dengan melihat, mencium dan mengecap untuk mengamati warna, aroma, rasa, tekstur setiap sampel makanan 6. Membuatkan berita acara uji organoleptik sampel yang ditandatangani oleh petugas dan penanggung jawab catering serta mendokumentasikannya 7. Menganalisa hasil pemeriksaan dan pelaporan, apabila hasil pemeriksaan tidak memenuhi syarat, tindakan perbaikan yang perlu dilakukan dan memastikan makanan aman untuk dikonsumsi 8. Menyampaikan rekomendasi hasil pemeriksaan 9. Memasukan data ke dalam link yang sudah disediakan		
7. Unit terkait	Pokja 2 Penataan Tata Laksana		
8. Dokumen terkait	1. Surat tugas 2. Formulir IKL		