

RINGKASAN

SABNA SABILLA ADERA. *Screening* Panelis Internal di PT Foodex Inti Ingredients, Bekasi (*Internal Panelist Screening at PT Foodex Inti Ingredients, Bekasi*). Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Foodex Inti Ingredients merupakan perusahaan yang bergerak dalam produksi bumbu atau *seasoning*. Bumbu yang diproduksi sering digunakan sebagai *seasoning* produk makanan seperti *snack*, *noodle*, nasi goreng, kentang goreng, dan lainnya. PT Foodex Inti Ingredients juga memproduksi produk *meat extract* dan produk *ready to eat* seperti bubur instan. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mempelajari pelaksanaan *screening* panelis internal di PT Foodex Inti Ingredients.

Screening panelis internal merupakan kegiatan seleksi panelis internal yang mampu mengenali atribut sensori dengan baik, sehingga nantinya dapat digunakan dalam uji sensori tertentu. Panelis internal merupakan panelis yang berasal dari dalam perusahaan atau sebagai karyawan pada perusahaan tersebut. *Screening* panelis dilakukan dengan melakukan beberapa uji kepekaan sensori yaitu uji identifikasi rasa dasar, uji intensitas rasa dasar, uji identifikasi aroma, dan uji identifikasi *flavor*. Sebelum melakukan *screening*, ada beberapa hal yang perlu dipersiapkan yaitu (1) pengisian kuesioner *pre-screening* untuk mendapatkan data peserta seperti kesediaan, kondisi kesehatan, dan kesukaannya terhadap makanan dan minuman, (2) penyusunan jadwal pelaksanaan, (3) materi tes yang akan digunakan, dan (4) persiapan alat dan bahan. Kegiatan *screening* panelis internal diikuti oleh 14 peserta yang berasal dari beberapa departemen berbeda. Peserta harus dapat memenuhi syarat yang telah ditetapkan untuk menjadi panelis, syarat tersebut yaitu (1) memiliki nilai benar 100 % pada uji identifikasi dan intensitas rasa dasar, dan (2) memiliki nilai minimal 70 % dari nilai keseluruhan.

Data yang didapatkan dari pengisian kuesioner menyatakan bahwa calon panelis tidak memiliki keterbatasan dan dapat melakukan uji kepekaan sensori. Berdasarkan uji yang telah dilakukan, didapatkan 5 peserta yang berhasil menjadi panelis internal di PT Foodex Inti Ingredients. Kelima panelis internal ini akan bergabung dengan panelis internal lainnya dan digunakan sebagai panelis pada uji pembedaan, sedangkan peserta yang tidak lolos diberikan kesempatan untuk melakukan *screening* panelis internal di periode selanjutnya. Faktor-faktor yang dapat memengaruhi kepekaan rasa antara lain usia, suhu makanan, penyakit, kebiasaan lain seperti merokok dan mengening, kesukaannya terhadap suatu rasa, tingkat pengetahuan dan daya ingat seseorang terhadap sampel, dan penetral rasa yang tidak maksimal

Kegiatan *screening* panelis internal yang telah dilakukan sudah cukup baik, namun ada beberapa hal yang perlu diperbaiki seperti batasan waktu dalam setiap uji, dan pemberitahuan peserta yang lulus. Batasan waktu dalam setiap uji sebaiknya diberitahukan secara jelas, dan tegas kepada peserta. Pemberitahuan tentang kelulusan peserta yang berhasil menjadi panelis sebaiknya dilakukan segera setelah data sudah didapat dan dikonfirmasi oleh penanggung jawab tim sensori.

Kata kunci: panelis internal, *screening*, *seasoning*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.