

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seasoning atau dikenal sebagai bumbu merupakan campuran dari beberapa rempah dan bahan lainnya seperti gula, garam, penguat rasa, dan lain-lain. Tujuan penambahan *seasoning* pada suatu makanan adalah untuk memberikan dan memperkaya cita rasa dari makanan tersebut. Prinsip *seasoning* yaitu tidak memengaruhi cita rasa asli melainkan dapat meningkatkan dan memperbaiki cita rasa asli makanan tersebut. Cita rasa pada suatu makanan merupakan faktor dalam kelezatan makanan yang akan memberikan rasa kepuasan dan penerimaan dari konsumen (Palupi *et al.* 2013).

Dalam pengembangan produk, perlu adanya pengujian yang dilakukan sebelum produk tersebut dipasarkan pada konsumen. Pengujian tersebut dapat meliputi beberapa pengujian, salah satunya adalah pengujian sensori terhadap produk. Tujuan dari pengujian sensori adalah untuk mengetahui penerimaan produk di konsumen, menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dikehendaki pada produk dalam reformulasi bahan, mengevaluasi produk pesaing, mengamati perubahan produk yang terjadi selama masa penyimpanan, dan mengidentifikasi area yang perlu dikembangkan kembali (Rochmawati 2019).

Pengujian sensori terdiri dari 3 kelompok uji yaitu uji perbedaan, uji penerimaan, dan uji deskripsi dengan menggunakan panelis sebagai alat uji. Panelis yang digunakan dalam uji sensori tertentu perlu dilakukan seleksi terlebih dahulu untuk mendapatkan panelis yang memiliki kepekaan sensori dengan baik. Prosedur seleksi panelis terdiri dari rekrutmen, *screening*, *training*, dan *monitoring* panelis (ISO 1993).

Pada Praktik Kerja Lapangan kali ini difokuskan untuk melakukan *screening* panelis internal di PT Foodex Inti Ingredients. *Screening* panelis internal dilakukan untuk mendapatkan panelis yang memiliki kepekaan sensori yang baik dan akan digunakan sebagai panelis pada uji perbedaan. Pelaksanaan *screening* panelis internal terdiri dari perekrutan, pengisian kuesioner, dan uji sensitivitas dasar. Uji sensitivitas dasar dilakukan untuk menilai kepekaan sensori dan pengetahuan peserta. Uji sensitivitas dasar yang dilakukan terdiri dari uji identifikasi rasa dasar, intensitas rasa dasar, identifikasi aroma, dan identifikasi *flavor*.

1.2 Rumusan Masalah

Kegiatan *screening* panelis internal di PT Foodex Inti Ingredients dilakukan secara rutin yaitu dua kali dalam setahun. Prosedur kegiatan tersebut dilakukan sesuai dengan standar perusahaan yang sudah dijalankan dari tahun ke tahun. Persiapan sebelum *screening* panelis internal perlu dilakukan dengan baik agar kegiatan berjalan dengan lancar, sesuai dengan rencana, dan mendapatkan panelis internal yang diinginkan. Persiapan yang perlu dilakukan yaitu kuesioner *pre-screening*, materi tes, jadwal pelaksanaan, alat dan bahan, sampel, formulir uji, *reward* panelis, dan prosedur penyajian sampel.

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan merupakan salah satu tugas dalam penyelesaian tugas akhir bagi mahasiswa Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor yang dilaksanakan pada semester 6. Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mengembangkan pengetahuan, sikap dan kemampuan profesi mahasiswa melalui penerapan ilmu pengetahuan yang telah dipelajari dalam bidang pangan, meningkatkan keterampilan serta kemampuan dalam berkomunikasi dan berinteraksi dengan masyarakat luas sebagai suatu persiapan untuk memasuki dunia kerja nyata, dan mendapatkan pengalaman dalam bekerja di industri pangan terutama pada bagian *R&D sensory evaluation*. Secara khusus kegiatan ini bertujuan untuk mempelajari pelaksanaan *screening* panelis internal di PT Foodex Inti Ingredients yang nantinya panelis tersebut akan digunakan dalam uji sensori pembedaan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapatkan oleh penulis, yaitu menambah pengetahuan mengenai proses produksi *seasoning*, dan proses aplikasi *seasoning* pada *base product*, serta memahami tugas dan tanggung jawab sebagai *R&D sensory evaluation* dalam melakukan *screening* panelis internal dan pelaksanaan uji sensori tertentu pada suatu produk. Manfaat laporan akhir PKL bagi perusahaan, yaitu mendapatkan informasi tentang *screening* panelis internal yang telah dilaksanakan. Laporan akhir PKL ini dapat menjadi referensi dan juga perbandingan terhadap pelaksanaan *screening* panelis internal.

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.