

Lampiran 4

LEMBAR PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Produk : Sosis Ayam dengan *Edible dan Non Edible Casing*

Nama Panelis :

Tanggal Penelitian :

Dihadapan saudara/i tersedia 4 sampel sosis ayam *Edible dan Non Edible Casing* berdasarkan masa simpan, untuk itu dimohon kesediaan saudara/i untuk memberikan penilaian terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur. Untuk setiap sampel sosis ayam *edible dan non edible casing* berdasarkan masa simpan dengan kode 498 dan 576

Beri tanda (✓) pada skala penelitian sesuai dengan selera saudara/i untuk setiap sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

| Aspek Penilaian | Skala Penilaian | Kode Sampel | |
|-----------------|-------------------------------------|-------------|-----|
| | | 498 | 576 |
| Warna | Agak Putih | | |
| | Putih Tulang | | |
| | Putih Tulang Kusam | | |
| | Putih Tulang Berbintik | | |
| | Putih Tulang Berjamur | | |
| Rasa | Gurih Rasa Ayam | | |
| | Agak Gurih Rasa Ayam | | |
| | Agak Gurih Rasa Ayam Berkurang | | |
| | Agak Gurih Rasa Ayam Tidak Ada | | |
| | Tidak Gurih dan Rasa Ayam Tidak Ada | | |
| Aroma | Sangat Beraroma Sosis | | |
| | Beraroma Sosis | | |
| | Agak Beraroma Sosis | | |
| | Tidak Beraroma Sosis dan Agak Asam | | |
| | Beraroma Asam/Tengik | | |
| Tekstur | Sangat Kenyal | | |
| | Kenyal | | |
| | Agak Kenyal | | |
| | Agak Kenyal Lunak Mulai Berlendir | | |
| | Agak Kenyal Lunak Berlendir | | |

Berdasarkan penelitian di atas, sampel dengan kode adalah yang paling disukai.

Jakarta, 2015

(.....)