BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Cookies

2.1.1 Pengertian Cookies

Cookies merupakan kue kering manis yang kecil-kecil. *Cookies* memiliki kadar air 1-5% dan memiliki kadar lemak serta gula yang tinggi. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit. Semua jenis cookies terbuat dari tepung lemah dengan kandungan Protein rendah. *Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, merupakan salah satu bentuk olahan pangan yang mengandung karbohidrat (Lestari, Nurhidajah, and Yusuf 2018)

Cookies adalah jenis biskuit (kue kering) yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah, dan apabila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. *Cookies* merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng), dan biasanya berukuran kecil. *Cookies* merupakan biskuit yang berbahan dasar tepung terigu (Kusuma, Basito, and Atmaka 2013).



Gambar 2.1 *Cookies*
Sumber : Halodoc

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

2.1.2 Bahan-bahan Cookies

1) Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan hasil penggilingan dari *endosperma* gandum atau biji gandum (*Triticum aestivum*). Tepung terigu dikelompokkan berdasarkan kadar protein dan kadar glutennya, yaitu : 1) kadar protein tinggi (12-14%) dengan kadar gluten basah (33-39%); 2) kadar protein sedang (10-12%) dengan kadar gluten basah (27-33%); dan 3) kadar protein rendah (8-10%) dengan kadar gluten basah (21-27%). Tepung terigu dengan kandungan protein dan gluten tinggi diperlukan untuk pembuatan roti (Kusnandar, Danniswara, and Sutriyono 2022).

2) Tepung Susu Skim

Susu skim merupakan produk susu yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses dengan UHT (*Ultra High Temperature*). Bubuk susu skim 100 gram mengandung energi 362 Kkal, protein 35,6 gram, lemak 1 gram, dan karbohidrat 52 gram (Agustia, Rukmini, and Naufalin 2018).

3) Telur

Telur kaya akan asam lemak esensial terutama asam oleat. Lemaknya mengandung asam lemak tak jenuh dengan proporsi yang tinggi. Telur mengandung hampir semua vitamin yang telah teridentifikasi, kecuali vitamin C (*ascorbic acid*). Telur

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

merupakan sumber vitamin A, D, B1, dan *riboflavin*. Walaupun lebih dari setengah kandungan *riboflavin* telur terdapat dalam putih telur, kebanyakan vitamin lain dijumpai hanya dalam kuning telur (Hintono 2022).

4) Margarin

Maragarin produk pangan berbentuk emulasi (*w/o*) padat, semi padat atau cair, yang dibuat dari lemak makanan dan atau minyak makan nabati dan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN 2014).

Fungsi margarin dalam pembuatan *Cookies* yaitu untuk melembutkan tekstur, memberi naroma, tekstur lebih renyah dan pelembab, memberikan warna yang kemilau pada permukaan *Cookies*.

5) Gula Pasir

Gula merupakan bahan yang banyak digunakan dalam pembuatan *Cookies*. Gula merupakan suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi, gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis untuk makanan maupun minuman (Syawalani, Nurlena, and Gusnadi 2019).

6) Garam

Garam konsumsi beryodium produk bahan makanan yang berbentuk padat dengan komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dengan penambahan/fortifikasi *kalium iodat* (KIO3)

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

(SNI 3556:2016). Garam digunakan untuk penambahan rasa menghilangkan *flavor* hambar, garam secara tidak langsung bisa mempengaruhi warna kue, jika tidak menggunakan garam kemungkinan warna kue agak kepucat-pucatan garam yang sering digunakan dalam pembuatan kue adalah garam halus karena garam halus mudah larut dan mudah tercampur ke dalam adonan.

7) Soda Kue

Baking powder (soda kue atau *baking powder*) dapat membantu mengembangkan kue, dimana penggunaannya disesuaikan dengan jenis kue yang akan dibuat. Pemakaian *baking powder* ini memiliki keuntungan yakni dapat mengurangi penggunaan jumlah telur.

8) Vanili

Ekstrak vanili digunakan sebagai *flavouring agent dessert*, *like baked goods*, es krim, minuman dan *custard*. Selain itu ekstrak vanilli digunakan juga oleh industri selain pangan seperti parfum, obat-obatan dan kosmetik. Penggunaannya perisa vanilli pada *klappertaart* tentunya sebagai penambah aroma, namun penggunaannya harus diperhatikan, jika terlalu banyak justru akan meninggalkan rasa pahit atau getir pada *klapertaart* (SHAFWAH, 2022).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

1.2 Daun Pepaya Jepang

2.2.1 Pengertian Daun Pepaya Jepang

Pepaya Jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* merupakan tanaman semak abadi menahun *(perenial shrubs)* yang tumbuh cepat dan berdaun besar. Tanaman ini berasal dari semenanjung *Yucatan di Mexico*, Amerika Tengah. Di negeri asalnya dikenal dengan nama *Chaya* sekaligus merupakan makanan favorit bangsa Maya (Garcia et.al, 2017).

Pepaya jepang merupakan tumbuhan semak asli meksiko. Pepaya jepang memiliki daun dengan kadar air lebih rendah dibanding tanaman daun hijau lainnya seperti bayam atau selada. Daun Pepaya Jepang mengandung beberapa senyawa aktif seperti asam *strearat*, asam *oleat*, asam *palmitat*, *asiklik*, alkhol terpen, *linoleic ester*, turunan *pyrrolidone*, dan *keton palmitic* (Santoso 2022).

Tanaman ini diperkirakan masuk ke Indonesia pada tahun 1998. Pepaya jepang di Indonesia rata-rata dapat mencapai ketinggian tiga meter dengan lebih dari 30 batang produktif dan ranting. Awalnya pepaya jepang disebarkan melalui batang (stik) dengan cara dibagikan ke orang-orang lain. Tanaman ini kemungkinan besar tumbuh lebih cepat ditanah yang berpasir dibandingkan dengan tanah liat.

Daun pepaya jepang, atau yang dikenal dengan nama *Botani Carica Papaya*, bukan hanya memiliki buah yang kaya akan nutrisi,

tetapi juga daunnya yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Dibeberapa pepaya, daun pepaya jepang telah lama digunakan sebagai obat tradisional untuk mengatasi berbagai masalah kesehatan. Berikut ini adalah beberapa manfaat daun pepaya jepang untuk kesehatan, termasuk dalam mengatasi anemia hingga kanker (Universitas Medan Area 2024).



Gambar 2.2 Daun Pepaya Jepang
Sumber : Hello sehat

Klasifikasi tanaman Daun Pepaya Jepang adalah:

Kelas	:	*Magnoliopsida*
Ordo	:	*Malpighiales*
Famili	:	*Euphorbiaceae*
Genus	:	*Cnidoscolus*
Spesies	:	*Cnidoscolus aconitifolius*

Sumber : (Ross-Ibarra dan Molina-Cruz, 2002).

2.2.2 Kandungan Daun Pepaya Jepang

kandungan senyawa yang terdapat pada daun pepaya jepang adalah *flavonoid, alkaloid, tannin, saponin, fitat* dan *glikosida sianogenik*. Kandungan senyawa-senyawa tersebut dapat memberikan efek *farmakologi*, diantaranya sebagai antimikroba dan

antioksidan. *Flavonoid* hampir terdapat pada semua bagian tumbuhan termasuk buah, akar, daun dan kulit luar batang. Penetapan kadar *flavonoid* pada pepaya Jepang didapatkan hasil pada sampel daun mentah sebesar 75,1 ± 4,9 µg/g berat segar dan daun yang dimasak sebesar 62,6 ± 6,8 µg/g berat segar (Novita Sari, Prastiwi, and Hayati 2022).

Kandungan Zat Gizi Pada Daun Pepaya Jepang menurut (Anggreni, R, and Maslikhiyah 2024) sebagai berikut :

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Daun Pepaya Jepang Dalam 100g

Kandungan Gizi	Tepung Daun Pepaya Jepang
Air	85 ml
Protein	5,7 g
Lemak	0.09 g
Karbohidrat	6.70 g
Serat	1.9 %
Zat besi	11,4 mg
Fosfor	39 mg
Kalsium	199 mg
Kalium	217 mg
Vitamin C	165 mg

Sumber : (Anggreni, R, and Maslikhiyah 2024).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Perbandingan Kandungan Zat Gizi Fe menurut (Nabila 2022, Zuvira 2021). sebagai berikut :

Tabel 2.2 Perbandingan Kandungan Zat Gizi Fe Dalam 100g

No	Nama Sayuran	Satuan	Kandunagn Fe
1.	Bayam Hijau	100 g	3,90 mg
2.	Daun Pepaya	100 g	1,00 mg

Sumber : (Nabila 2022, Zuvira 2021).

2.2.4 Manfaat Daun Pepaya Jepang

Daun pepaya jepang disebut sebagai *superfood* karena tinggi nutrisi dan gizi, seperti antioksidan, serat, atau asam lemak.

Berikut manfaat dan khasiat dari kandungan gizi daun pepaya jepang:

1. Membantu Pembentukan Otot

   Tidak banyak sayuran yang memiliki kandungan protein tinggi. Satu di antara sedikit sayuran itu adalah daun pepaya jepang.

   Dari 100 gram daun pepaya jepang, mengandung 5,7 gram protein. Kandungan protein di dalam daun pepaya jepang lebih banyak dibanding selada air, yaitu 3,1 gram. Manfaat protein di dalam daun pepaya jepang adalah membantu pembentukan otot, memperkuat jaringan tubuh, dan membuat kenyang lebih lama.

2. Digunakan Sebagai Obat Tradisional

   Berdasarkan penelitian yang ditulis dalam *Journal of Medicinal Plants Research*, daun pepaya jepang sering dibuat

sebagai obat tradisional. Daun pepaya jepang memiliki sifat *antidiabetes, antioksidan*, dan *hepatoprotektif*. *Hepatoprotektif* adalah senyawa yang memiliki efek *teurapeutik* dalam memulihkan dan mengobati penyakit hati (*liver*).

3. Membantu Cegah Anemia

Daun pepaya jepang mengandung zat besi tinggi yang bermanfaat untuk pembentukan sel darah merah. Bahkan, kandungan zat besi di dalam daun pepaya jepang lebih tinggi dibanding bayam. Sebagai perbandingan, dalam 100 gram daun pepaya jepang mengandung 11,4 miligram zat besi. Sementara itu, dalam 100 gram daun bayam hanya mengandung 3,5 miligram zat besi. Oleh karena itu, kandungan zat besi di dalam daun pepaya jepang dua kali lebih banyak dibanding bayam.

Zat besi berperan dalam pembentukan sel darah merah, mengurangi risiko anemia, sampai meningkatkan konsentrasi.

4. Meningkatkan Kesehatan Tulang

Selain mengandung zat besi tinggi, daun pepaya jepang juga kaya akan kalsium dibanding sayuran lainnya.

Dalam 100 gram daun pepaya jepang, mengandung 199 miligram kalsium dan bisa melengkapi kebutuhan harian. Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2018 menunjukkan bahwa kebutuhan kalsium harian orang dewasa adalah 1200 miligram per hari.

Daun pepaya jepang juga memiliki khasiat dalam kesehatan jantung agar saraf-saraf bisa berfungsi dengan baik.

5. Meningkatkan Daya Tahan Tubuh

Dalam 100 gram daun pepaya jepang mengandung 165 miligram vitamin C yang memiliki manfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Vitamin C juga berperan dalam membentuk pembuluh darah, tulang rawan, sampai kolagen di dalam tulang. Tidak hanya itu, vitamin C juga bisa mempercepat penyembuhan ketika tubuh sedang sakit.

2.2.5 Cara Pembuatan Tepung Daun Pepaya Jepang

Prosedur bahan pembuatan Tepung Daun Pepaya menurut (Angkat, Tambunan, and Lestari 2024) :

1. Daun pepaya jepang diambil dari pohon pepaya jepang
2. Kemudian daun pepaya jepang dicuci sampai bersih
3. Setelah dicuci, daun pepaya jepang di potong kecil-kecil
4. Lalu, daun pepaya jepang diletakkan pada loyang kemudian dimasukkan kedalam *cabinet dryer* untuk dilakukan pengeringan
5. Setelah kering, lakukan penghalusan daun pepaya jepang Setelah dihaluskan, diayak sehingga menghasilkan tepung daun pepaya jepang.

Daun pepaya jepang sebanyak 5 kg dapat menghasilkan 950 gram tepung daun pepaya jepang.

1.3 Syarat Mutu *Cookies*

Cookies yang dihasilkan harus memnuhi syarat mutu yang ditetapkan agama dan untuk dikonsumsi secara umum syarat mutu *cookies* di Indonesia berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2973-1992). Syarat mutu c*ookies* dapat dilihat pada table 2.2 Syarat Mutu *Cookies*.

Tabel 2.3 Syarat Mutu *Cookies*

Parameter	Nilai
Kalori kal/100g	*Minimum* 400
Protein	*Manximum* 9%
Lemak	*Minimum* 9,5%
Karbohidrat	*Minimum* 70%
Air	*Maximum* 5%
Abu	*Maximum* 1,6%
Logam berbahaya	*Negative*
Serat Kasar	*Maximum* 0,5%
Jenis Tepung	Terigu
Bau dan Rasa	Normal, tidak tengik
Warna	Normal

Sumber: Standar Nasional Indonesia (1992)

1.4 Uji Organoleptik

2.4.1 Uji Tingkat Kesukaan *(Hedonik Test)*

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Uji kesukaan disebut juga uji hedonik. Uji hedonik merupakan suatu pengujian yang banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak tidak suka, tidak suka, dan lain-lain. Faktor utama yang dinilai

antara lain adalah rasa, aroma, warna, dan tekstur, kemudian bentuk dan ukuran (Soekarto, 2012).

1. Rasa

   Rasa dapat ditentukan dengan cecapan, dan rangsangan mulut. Tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut, dan rasa memiliki peran yang penting dalam mutu suatu bahan pangan. Perubahan tekstur atau *viskositas* bahan pangan dapat mengubah rasa yang timbul karena dapat mempengaruhi rangsangan terhadap sel *aseptor olfaktori* dan kelenjar air liur (Arziyah, Yusmita, and Wijayanti 2022).

2. Aroma

   Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera . Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap sebagai akibat atau reaksi karena pekerjaan enzim atau dapat juga terbentuk tanpa bantuan reaksi enzim. Kemudian komponen aroma sangat berkaitan dengan konsentrasi komponen aroma tersebut dalam fase uap di dalam mulut (Arziyah, Yusmita, and Wijayanti 2022).

3. Warna

   Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Warna merupakan parameter organoleptik yang

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

paling pertama dalam penyajian. Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut (Lamusu, Darni. 2019).

4. Tekstur

Tekstur dan konsisten suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut perubahan tekstur bahan dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan sel *reseptor olfaktori* dan kelenjar air liur. Tekstur *cookies* ditentukan oleh kadar air, jumlah dan kandungan lemak, karbohidrat, dan protein yang menyusunnya serta dipengaruhi oleh semua bahan baku yang digunakan (Glaurensi 2020).

Parameter yang diamati dan diukur adalah uji organoleptik (warna, rasa, dan tekstur). Skala penilaian uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 2.3 sebagi berikut :

Tabel 2.4 Skala Penilaian Uji Organoleptik

Skala Hedonik				
Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Skala
Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	5
Suka	Suka	Suka	Suka	4
Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka	3
Tidak Suka	Tidak Suka	Tidak Suka	Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	Sangat Tidak Suka	Sangat Tidak Suka	Sangat Tidak Suka	1

Sumber : (Arziyah, Yusmita, and Wijayanti 2022).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

1.5 Panelis

Untuk melaksanakan penilaian organoleptik diperlukan panel. Dalam penilaian suatu mutu atau analisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis (Anonim 2013).

1. Panel Perseorangan

   Penel perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaan tinggi, bias dapat dihindari, penilaian efisien dan tidak cepat fatik. Panel perseorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi jangan yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya. Keputusan sepenuhnya ada pada seorang (Anonim 2013).

2. Panel Terbatas

   Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih di hindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil berdiskusi diantara anggota- anggotanya (Anonim 2013).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

3. Panel Terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara bersama (Anonim 2013).

4. Panel Agak Terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-30 orang yang sebelumya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya (Anonim 2013).

5. Panel Tidak Terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan dalam . untuk itu panel tidak terlatih biasanya dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita (Anonim 2013).

6. Panel Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu (Anonim 2013).

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

7. Panel Anak-anak

Panel yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak seperti permen, es krim dan sebagainya. Cara penggunaan panelis anak-anak harus bertahap, yaitu dengan pemberitahuan atau dengan bermain bersama, kemudian dipanggil untuk diminta responnya terhadap produk yang dinilai dengan alat bantu gambar seperti boneka *snoopy* yang sedang sedih, biasa atau tertawa (Anonim 2013).

Keahlian seorang panelis biasanya diperoleh melalui pengalaman dan latihan yang lama. Dengan keahlian yang diperoleh itu merupakan bawaan sejak lahir, tetapi untuk mendapatkannya perlu latihan yang tekun dan terus-menerus.

Syarat umum untuk menjadi panelis adalah :

1. Mempunyai perhatian dan minat terhadap pekerjaan ini.
2. Panelis harus dapat menjadiakan waktu khusus untuk penilaian serta mempunyai kepekaan yang dibutuhkan
3. Tidak dalam keadaan pilek

2.6 Persiapan Uji Organoleptik

Laboratorium penilaian organoleptik adalah suatu laboraturium yang menggunakan manusia sebagai alat pengukur berdasarkan kemampuan penginderaannya. Menurut (Susiwi 2014), Laboratorium perlu persyaratan tertentu agar diperoleh reaksi yang jujur dan murni tanpa pengaruh faktor-faktor lain.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

1. Unsur-unsur penting dalam laboratorium penilaian organoleptik :
    1) Suasana: meliputi kebersihan, ketenangan, menyenangkan, kerapihan, teratur serta cara penyajian yang estetis.
    2) Ruang: meliputi ruang penyiapan sampel atau dapur, ruang pencicipan, ruang tunggu para panelis dan ruang pertemuan para panelis.
    3) Peralatan dan Sarana: meliputi alat penyiapan sampel, alat penyajian sampel, dan alat komunikasi (sistem lampu, format isian, format instruksi, alat tulis).
2. Persyaratan laboratorium penilaian organoleptik:
    1) Isolasi: untuk menciptakan suasan tenang maka laboratorium hartis terpisah dengan ruangan lain atau kegiatan lain, pengadaan suasana santai di ruang tunggu dan setiap anggota seharusnya memiliki bilik pencicip tersendiri.
    2) Kedap Suara: bilik pencicip harus kedap suara, laboratorium harus dibangun jauh dari keramaian.
    3) Kadar Bau ruang penilaian harus bebas bau-bauan asing dari luar (bebas bau parfum atau rokok panelis), jauh dari pembuangan kotoran dan ruang pengolahan.
    4) Suhu dan Kelembaban: suhu ruang harus dibuat tetap seperti suhu kamar (20 – 25°C) dan kelembaban diatur 60%
    5) Cahaya: cahaya dalam ruang tidak terlalu kuat dan tidak terlalu redup.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

3. Bilik pencicip (*Booth*)

Bilik pencicip (*Booth*) adalah sekatan-sekatan dengan ukuran panjang 60-80 cm dan lebar 50-60 cm yang dimaksudkan agar panelis dapat melakukan penilaian secara *individual*. Setiap bilik pencicip dilengkapi dengan:

1) Jendela (untuk memasukkan sampel yang diuji)
2) Meja (untuk menulis atau mencatat kesan, tempat meletakkan sampel, gelas air kumur)
3) Kursi bundar
4) Kran pipa air, penampungan air buangan

4. Dapur Penyiapan Sampel

Dapur Penyiapan Sampel harus terpisah tetapi tidak terlalu jauh dari ruang pencicipan. Bau–bauan dari dapur tidak boleh mencemari ruang pencicipan. Kesibukan penyiapan sampel tidak boleh terlihat atau terdengar panelis di ruang pencicipan.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu