

Lampiran 1. Lembar Penilaian (Score Sheet) Sensoris Ikan Dehidrasi

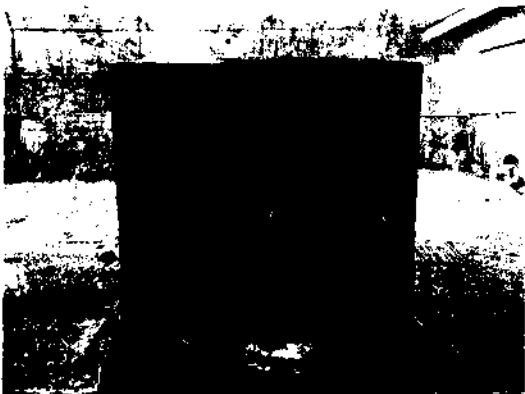
Spesifikasi	Nilai	Kode sampel		
		435	472	511
A. Penampakan				
• Utuh, bersih, kuning keemasan	9			
• Utuh, bersih, kuning kecoklatan	8			
• Utuh, kurang rapi, bersih	7			
• Utuh, agak rapi, kurang bersih	6			
• Netral, utuh	5			
• Tidak utuh, mulai berjamur	4			
• Tidak utuh, kotor, ¼ bagian berjamur	3			
• Berair, agak hancur, ½ bagian berjamur	2			
• Hancur, berair, hitam, merata berjamur	1			
B. Bau				
• Sangat segar dan harum khas pindang, bau asap	9			
• Segar, harum khas bau ikan pindang, bau asap	8			
• Segar dan harum ikan pindang, agak bau asap	7			
• Agak harum, kurang bau asap	6			
• Netral	5			
• Agak tengik, tidak basi	4			
• Agak tengik, basi, bau asap menyengat	3			
• Tengik, busuk, bau asap sangat menyengat	2			
• Busuk sekali, bau gosong	1			
C. Rasa				
• Sangat enak dan gurih, khas rasa pindang	9			
• Enak, gurih, khas ikan pindang	8			
• Enak, gurih, rasa asap kurang	7			
• Enak, agak gurih, tak terasa asap	6			
• Netral	5			
• Kurang enak, tidak gurih	4			
• Agak basi, tengik, rasa asap tajam	3			
• Basi, tengik, rasa asap dominan	2			
• Sangat tidak enak, basi, rasa gosong.	1			
D. Tekstur				
• Amat sangat padat, kompak	9			
• Sangat padat, sangat kompak	8			
• Padat, kompak, agak lembab	7			
• Agak padat, agak kompak, lembab	6			
• Netral	5			
• Agak rapuh, agak berair, liat	4			
• Rapuh, berair, sangat liat	3			
• Mudah terurai, basah, lengket	2			
• Amat sangat rapuh dan rusak	1			

Lampiran 2. Dokumentasi Rancang Bangun Instrumen Dehidrator

Lampiran 2. Dokumentasi Rancang Bangun Instrumen Dehidrator



Bahan bakar kayu karet (kiri) dan tempurung kelapa (kanan)



Proses dehidrasi dan pengukuran kecepatan aliran udara, suhu, dan RH dehidrator



Ikan patin sebelum dan sesudah diasapi