

Lampiran 1. Score-sheet Penilaian Organoleptik Ikan Pindang Asap

Spesifikasi	Nilai	Kode sampel				
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					