

Lampiran 1.

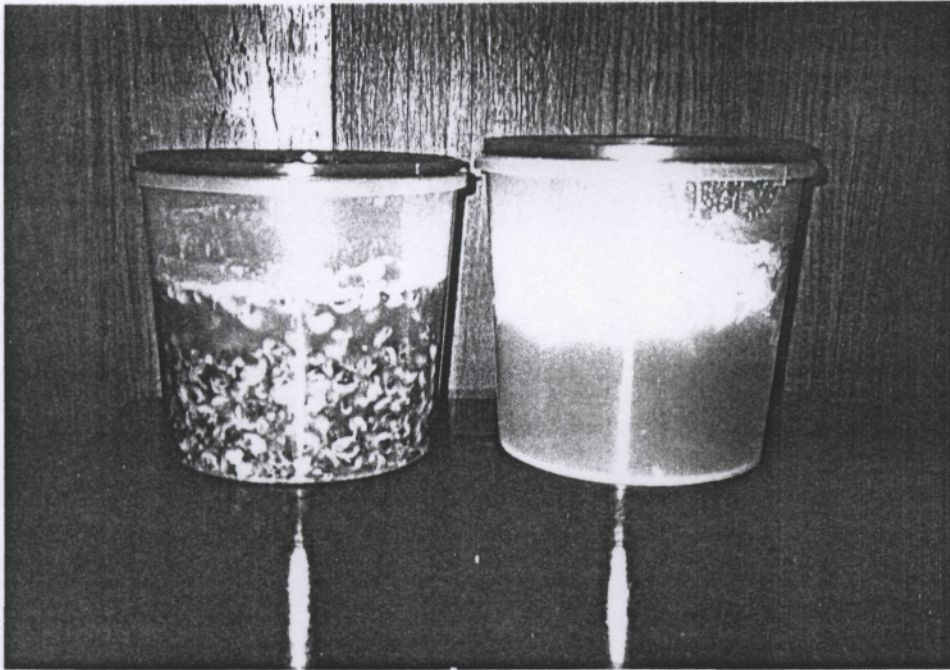
Score Sheet Uji Mutu Organoleptik Pikel Kerang

Nama :
Tanggal :

KARAKTERISTIK		KODE SAMPEL	
		453	354
RUPA			
	Nilai		
Amat sangat cemerlang, utuh	9		
Sangat cemerlang, utuh	8		
Cemerlang, utuh	7		
Agak cemerlang, utuh	6		
Netral, utuh, kurang cemerlang, pucat	5		
Agak kusam, sedikit rusak, agak kusam	4		
Kusam, warna mulai berubah, kusam,	3		
Sangat kusam, warna berubah, mulai hancur	2		
Amat sangat kusam, hancur	1		
BAU			
	Nilai		
Amat sangat segar (khas bau pikel kerang)	9		
Sangat segar tanpa bau tambahan	8		
Segar, tanpa bau tambahan	7		
Agak segar, hampir netral tanpa bau tambahan	6		
Netral, sedikit bau tambahan	5		
Agak tidak segar, bau tambahan mengganggu	4		
Tidak segar, bau asam kuat	3		
Sangat tidak segar, agak busuk	2		
Amat sangat tidak segar, busuk	1		
TEKSTUR			
	Nilai		
Amat sangat kenyal, padat, kompak	9		
Sangat kenyal, padat, kompak	8		
Kenyal, padat	7		
Agak kenyal, kurang padat	6		
Netral, sedikit lunak	5		
Agak lembek	4		
Lembek, lunak	3		
Sangat lembek	2		
Amat sangat lembek, mudah hancur	1		
RASA			
	Nilai		
Amat sangat enak, spesifik rasa pikel kerang	9		
Sangat enak, spesifik rasa pikel kerang	8		
Enak, spesifik pikel kerang	7		
Agak enak, tanpa rasa tambahan	6		
Netral, rasa khas pikel kerang tidak terasa	5		
Agak tidak enak, ada rasa tambahan, agak asam	4		
Tidak enak, agak basi, terasa asin dan asam	3		
Basi, terlalu asin dan asam	2		
Amat basi, terasa asin dan asam yang getir.	1		

Komentar:

Lampiran 2.

Gambar Pembuatan Pikel Kerang Bulu (*Anadara inequivalvis*)

(i) Kerang kupas yang direndam dalam larutan asam garam (*kin*) serta larutan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis (*kanan*)



(ii) Penyimpanan pikel kerang dalam botol gelas