

KATA PENGANTAR

Pikel adalah suatu produk awetan hasil pencelupan produk perikanan ke dalam larutan garam cuka. Cara pembuatan pikel diawali dengan pencelupan hasil perikanan ke dalam larutan asam cuka selama beberapa minggu. Selanjutnya, dikemas kembali untuk disimpan kedalam botol berisi larutan pencelup (*pickling brine*) berupa larutan asam dan garam.

Asam yang dapat digunakan sebagai larutan pencelup tidak hanya asam asetat saja, namun bisa diganti dengan asam lain, misalnya asam laktat. Asam laktat ini dapat diperoleh dengan memanfaatkan kemampuan kelompok bakteri laktat yang dapat memfermentasikan kubis sehingga menghasilkan larutan asam laktat yang mempunyai pH di bawah 4,5.

Oleh karena itu, penelitian ini telah dilakukan untuk mengkaji pengaruh dan perbedaan antara penggunaan larutan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis (*Brassica oleracia*) dan penggunaan larutan asam asetat (asam cuka), sebagai larutan pencelup dalam pembuatan pikel kerang bulu (*Anadara inequivalvis*).

Penelitian ini dibiayai oleh Bagian Proyek Peningkatan Penelitian Pendidikan Tinggi, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional. Oleh karena itu, kami sampaikan ucapan terima kasih kepada Pimpinan Proyek yang telah menyediakan dana demi terlaksananya penelitian ini dan Lembaga Penelitian Universitas Riau yang telah membantu penyaluran dana tersebut. Selain itu saya sampaikan terima kasih kepada, para mahasiswa yang telah membantu pelaksanaan penelitian ini untuk penyelesaian tugas akhirnya. Semoga laporan hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Pekanbaru, Oktober 2004

Penulis