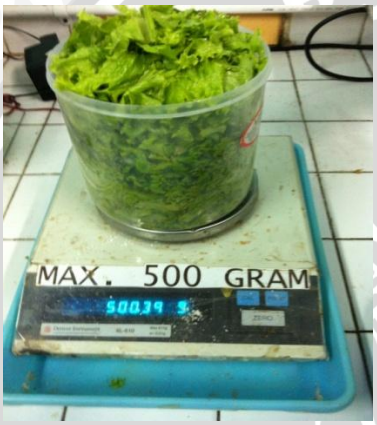
Lampiran 16. Proses Pembuatan Cairan Selada Terfermentasi

1. Pencucian Selada

2. Penghalusan dengan *chopper*



3. Penimbangan selada 500 g

4. Penambahan garam 12,5 g

5. Penambahan sukrosa 25 g

6. Penambahan *L. bulgaricus* 2 mL/500g

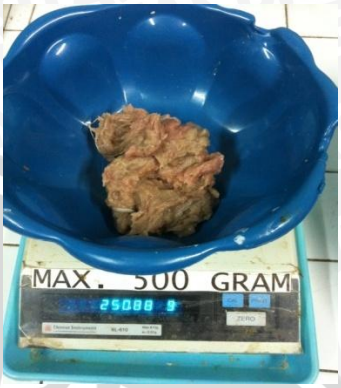
7. Fermentasi dengan suhu 30^{o}C Selama 3 hari

8. Pengukuran pH dengan pH meter

9. Cairan selada terfermentasi

Lampiran 17. Proses Pembuatan Bakso Ikan

1. Persiapan bumbu



2. Daging 250 g dan dimasukkan ke *chopper*

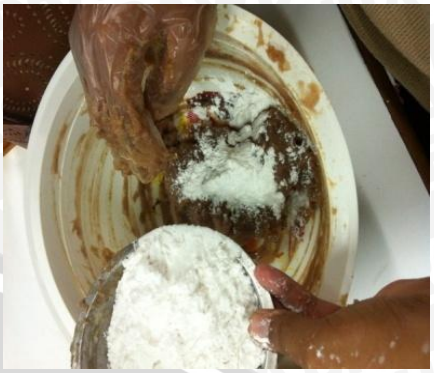
3.air es 37,5 g dan dimasukkan Ke *chopper*

4. Penambahan cairan selada terfermentasu 25 mL dan 50 mL Dimasukkan ke *chopper*

5.Penimbangan garam 5 g dan Dimasukkan ke *chopper*

6. Penimbangan lada 1,25 g dan dimasukkan ke *chopper*

7.Penimbangan bawang putih 5 g dan dimasukkan ke *chopper*



8. Ditambah tepung tapioka 25 g diaduk hingga kalis

9.Pencetakan adonan bakso berbentuk bulatan

10. Perebusan adonan bakso dengan air mendidih selama 20 menit

11.Penyimpanan bakso di dalam wadah yang ditutup plastik wrap dengan masa simpan 0 hari dan 3 hari di suhu ruang

12. Pengukuran dengan pH pen