

KATA PENGANTAR

Pembuatan marinade atau *marinating* adalah pengawetan hasil perairan menggunakan larutan garam dan asam. Fungsi asam asetat (cuka dapur) yang digunakan adalah memberi efek pengawetan dengan menurunkan pH hingga 4,5 sehingga semua bakteri pembusuk terhambat bahkan terhenti pertumbuhannya.

Daya hambat larutan asam asetat dan garam terhadap bakteri dan enzim semakin meningkat dengan semakin tingginya konsentrasi larutan tersebut. Namun, semakin tinggi konsentrasi larutan asam dan garam tersebut akan membuat rasa marinade semakin tidak disukai konsumen, terutama rasa getir dari asam cuka. Oleh karena itu, penelitian ini telah dilakukan untuk mengkaji dan mendapatkan konsentrasi larutan asam dan garam yang optimal, sehingga dihasilkan marinade kerang yang tidak hanya disukai konsumen tetapi juga memenuhi persyaratan mutu.

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 mengelolanya. 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