

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Penelitian

Propinsi Riau memiliki potensi yang cukup tinggi sebagai daerah penghasil kerang (*Anadara spp.*). Produksi kerang-kerangan di Propinsi Riau pada tahun 2004 mencapai 12.290,6 ton. Perairan pantai yang menghasilkan kerang yaitu perairan pantai Selat Malaka di Kabupaten Bengkalis sebesar 122,9 ton, Kabupaten Rokan Hilir sebesar 1.234,5 ton dan perairan pantai Laut Cina Selatan di Kabupaten Indragiri Hilir sebesar 10.933,2 ton (Dinas Perikanan dan Kelautan Riau, 2005).

Kerang merupakan sumber protein hewani yang murah dan mudah diperoleh. Kandungan gizinya cukup tinggi dan rasanya pun gurih sehingga disukai konsumen. Komposisi kimia Kerang darah (*Anadara granosa*) adalah air 83%, lemak 0,91%, protein 10,33% dan kadar abu 1,84% (Moeljanto dan Heruwati, 1975).

Sebagaimana hasil perikanan lainnya, kerang bersifat cepat mengalami kemunduran mutu dan busuk (*perishable food*). Selain itu, kerang merupakan makhluk yang bersifat *filter feeder*, yang mengakumulasi bahan-bahan yang tersaring di dalam insangnya. Mikroba yang ada di sekelilingnya dapat terakumulasi hingga mencapai jumlah yang membahayakan untuk dikonsumsi (Leslie dan Lie, 1984).

Suatu kenyataan selama ini, bahwa para nelayan mengumpulkan kerang dari habitatnya di pantai atau di muara sungai yang berlumpur dan langsung memasukkannya ke dalam keranjang atau karung tanpa perlakuan apapun, lalu menjualnya melalui pedagang perantara. Bahkan ada anggapan di antara pedagang

maupun pembeli bahwa kerang-kerang yang masih berlumuran lumpur tersebut adalah kerang yang benar-benar segar. Kondisi seperti ini mengundang potensi bahaya bagi manusia yang mengkonsumsinya.

Penanganan dan pengolahan yang tepat dan benar diharapkan dapat menghindarkan hasil perikanan tersebut dari menyusutnya produktivitas dan kualitasnya. Oleh Dahril (2002) dikatakan bahwa optimalisasi pengolahan hasil perikanan termasuk program penting yang perlu mendapat skala prioritas dalam pembangunan Riau menuju masa depan. Karena masih terbatasnya bentuk-bentuk olahan hasil perikanan, maka upaya tersebut diarahkan pada pengembangan produk-produk baru. Oleh karena itu, perlu dikembangkan produk-produk olahan baru yang mempunyai prospek dan peluang pasar yang cukup baik, sehingga hasil perikanan dapat dipasarkan lebih luas.

Dendeng asap kerang merupakan salah satu bentuk produk olahan hasil perikanan yang diharapkan dapat menjadi salah satu pilihan dari aneka ragam produk perikanan yang dipasarkan. Beraneka ragam dendeng telah banyak dikenal masyarakat, antara lain: dendeng sapi atau pun dendeng ikan. Namun demikian, belum ada pengolahan kerang dalam bentuk dendeng asap. Pengolahan kerang dalam bentuk dendeng asap ini diharapkan selain dapat memberikan citarasa baru yang disukai konsumen, juga dapat memperpanjang masa simpan produk olahan tersebut, sekaligus dapat memperluas jangkauan pemasarannya.

## 1.2 Perumusan Masalah

Kerang merupakan makhluk *filter feeder*, sehingga besar kemungkinan kerang tersebut mengakumulasi bakteri patogen yang sangat berbahaya bagi manusia yang memakannya. Pada umumnya, para nelayan mengumpulkan kerang

dari habitatnya di pantai atau di muara sungai yang berlumpur dan langsung memasukkannya ke dalam keranjang atau karung tanpa perlakuan apapun, lalu menjualnya melalui pedagang perantara. Kondisi seperti ini mengundang potensi bahaya bagi manusia yang mengkonsumsinya.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah perkembangan bakteri lebih lanjut adalah dengan mengurangi kandungan airnya, dengan memberi bahan pengawet, ataupun dengan memberikan kedua perlakuan tersebut sekaligus, misalnya dengan mengolah kerang menjadi dendeng asap.

Penambahan bumbu rempah dalam pembuatan kerang dendeng asap ini, selain bertujuan untuk menambah citarasa, juga untuk menambah daya awet produk yang dihasilkan. Sedangkan panas yang dihasilkan selama pengasapan akan menyebabkan berkurangnya kadar air dendeng kerang, berakibat terhambatnya aktifitas mikroorganisme. Sementara itu, komponen-komponen kimia di dalam asap, selain bersifat bakteriosidal, juga dapat menambah cita rasa produk olahan tersebut sehingga lebih disukai konsumen. Namun demikian, sampai seberapa besar daya terima konsumen terhadap kerang dendeng asap dan seberapa awet kerang dendeng asap tersebut, masih perlu suatu kajian terlebih

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji mutu dan tingkat penerimaan konsumen terhadap dendeng Kerang darah (*Anadara granosa*) asap selama penyimpanan pada suhu kamar, untuk memperoleh dendeng kerang asap yang disukai konsumen dan berdaya simpan tinggi.

Untuk mencapai tujuan tersebut, maka perlu dilakukan analisis mutu dan penerimaan konsumen terhadap dendeng kerang asap, yang dievaluasi dengan

membandingkannya dengan mutu dendeng kerang hasil pengeringan dengan oven. Evaluasi mutu tersebut didasarkan atas hasil pengukuran atau pengamatan secara sensoris (nilai organoleptik), kadar air, jumlah basa-basa menguap (TVB), dan bilangan peroksida selama masa simpan.

#### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi upaya peningkatan mutu dan diversifikasi bahan pangan dari hasil laut, sehingga hasil penelitian ini menjadi bahan informasi bagi para nelayan atau pengolah, untuk menambah keragaman produk olahan kerang dalam bentuk produk awetan yang bermutu dan berdaya simpan tinggi, sekaligus memperluas jangkauan pemasarannya.

Di pihak lain, upaya peningkatan mutu bahan pangan ini dapat memberikan jaminan rasa aman bagi konsumen, agar konsumen tidak ragu-ragu untuk mengkonsumsinya, sehingga keuntungan akan dirasakan oleh kedua pihak. Dengan demikian, secara umum, hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu memecahkan sebahagian masalah yang dihadapi dalam pembangunan di bidang perikanan maupun usaha peningkatan gizi masyarakat.