

RINGKASAN

Penelitian tentang analisis mutu dan preferensi konsumen terhadap dendeng kerang darah (*anadara granosa*) asap telah dilakukan oleh N. Irasari dan T. Leksono pada bulan Juli hingga Desember 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Laboratorium Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Jurusan THP Fak. Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru. Penelitian ini dibiayai oleh Dana Rutin Universitas Riau T.A. 2007. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji mutu dan tingkat penerimaan konsumen terhadap dendeng kerang darah asap selama penyimpanan pada suhu kamar, sehingga diperoleh dendeng kerang asap yang disukai konsumen dan berdaya simpan tinggi.

Bahan utama yang dipakai dalam penelitian ini adalah kerang darah (*Anadara granosa*) segar sebanyak 30 kg dengan ukuran kerang dewasa yang berdiameter 4 - 5 cm dan diperoleh dari pasar ikan di Pekanbaru. Bahan-bahan lainnya adalah berbagai jenis bumbu, antara lain: ketumbar, bawang merah, bawang putih, gula merah, asam jawa dan garam. Sedangkan alat utama yang berkaitan langsung dengan perlakuan dalam penelitian ini adalah oven dan rumah pengasap.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen perbandingan (*Comparative experiment*), yaitu membandingkan tingkat penerimaan konsumen dan mutu Kerang darah dendeng yang dikeringkan (A_0) dan dendeng yang diasap (A_1). Kedua jenis dendeng tersebut disimpan untuk diamati mutu dan masa simpannya pada tiap interval waktu tiga hari selama 9 hari, atau sampai sampel ditolak panelis. Dendeng kerang asap / kering dikemas dalam kotak plastik transparan masing-masing seberat 100 gram lalu disimpan

pada suhu kamar. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah nilai uji kesukaan dan mutu secara organoleptik, kadar air, nilai TVB dan bilangan peroksida. Selanjutnya, data pengamatan dianalisis menggunakan Uji-T.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan konsumen terhadap dendeng kerang darah asap lebih tinggi dibandingkan terhadap dendeng kerang kering, terutama terhadap bau dan rasa dendeng kerang. Pengasapan tidak memperpanjang masa simpan, sehingga masa simpan dendeng kerang asap maupun dendeng kerang kering sama-sama 9 hari.

Hingga akhir penyimpanan, kadar air pada dendeng kerang asap dan dendeng kerang kering, masing-masing adalah 15,2% dan 13,1%; nilai TVB masing-masing 28,0 dan 26,4 mgr/100 gr sampel, dan Bilangan Peroksida masing-masing secara berurutan adalah 9.3 dan 4.6.

Untuk memenuhi cita-rasa dan aroma asap pada dendeng kerang maka disarankan untuk mengasap dendeng kerang selama 6 jam. Selain itu, perlu dikaji lebih lanjut beberapa perlakuan pengemasan untuk memperpanjang masa simpan dendeng kerang tersebut.