

RINGKASAN

Studi pemanfaatan limbah kubis dalam pembuatan pikel kerang bulu telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Mikrobiologi Pangan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh dan perbedaan penggunaan larutan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis yang dibandingkan dengan penggunaan larutan asam asetat (asam cuka), sebagai larutan pencelup (*pickling brine*) dalam pembuatan pikel kerang bulu.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen perbandingan antara dua macam perlakuan, yaitu penggunaan larutan pencelup berupa larutan asam laktat hasil fermentasi daun kubis dan larutan asam asetat 1%. Masing-masing larutan asam tersebut ditambahkan 3% garam dapur (NaCl), sehingga terbentuk larutan pencelup (*pickling brine*). Pembuatan pikel kerang darah ini diawali dengan tahap perendaman kerang bulu di dalam larutan asam asetat 5% selama 2 minggu. Selanjutnya, kerang tersebut dimasukkan ke dalam botol yang berisi larutan asam garam (*pickling brine*). Evaluasi mutu dilakukan seminggu sekali selama penyimpanan 4 minggu, namun pengamatan terus dilanjutkan hingga produk pikel kerang ditolak panelis. Parameter mutu yang digunakan untuk mengevaluasi mutu pikel kerang tersebut adalah nilai organoleptik (rupa, bau, tekstur dan rasa), nilai pH, jumlah bakteri total (TPC), nilai TVB, dan eksistensi bakteri *Vibrio*.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa larutan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis (*Brassica oleracia*) dapat digunakan sebagai larutan pencelup dalam pembuatan pikel kerang bulu (*Anadara inequivalvis*), karena dapat menurunkan pH kerang hingga 4,5, sehingga dapat menekan kemunduran mutu pikel kerang bulu.

Pikel kerang bulu yang menggunakan larutan pencelup asam asetat lebih disukai panelis, selain karena bau dan rasanya lebih segar, pikel yang menggunakan larutan pencelup asam asetat juga berdaya simpan lebih panjang hingga 120 hari pada suhu kamar dibandingkan dengan yang menggunakan larutan asam laktat yang berdaya simpan 60 hari.