

RINGKASAN

FACHRUL HAFIZ ARROZA. PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PENGUKUSAN TERHADAP UMUR SIMPAN PADA KERANG BULU (*Anadara* sp.). Dosen Pembimbing : Dr. Laksmi Sulmartiwi S.Pi, MP dan Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet.

Kerang merupakan hewan *filter feeder*, sehingga mampu menyerap apa saja di habitatnya. Menurut Retyoadhi dkk, (2005) jumlah bakteri pada kerang menunjukkan indikator pencemaran pada perairan. Jumlah bakteri pada daging kerang dapat membahayakan kesehatan manusia (Evida dkk., 2015). Suhu panas merupakan salah satu metode paling efektif untuk mematikan bakteri (Aini, 2015). Pada suhu yang sama, waktu pemanasan yang lebih lama akan meningkatkan kematian sel mikroba. Penyimpanan bahan makanan merupakan upaya yang dilakukan agar produk dapat dinikmati oleh konsumen sebelum terjadi kerusakan atau penurunan mutu (Grezico dkk., 2013).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui lama waktu pengukusan optimal yang mampu memperpanjang umur simpan pada kerang bulu (*Anadara* sp.) dan mengetahui pengaruh waktu pengukusan terhadap daging kerang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan rancangan acak lengkap menggunakan empat perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah waktu pengukusan yang berbeda yaitu P0 sebagai kontrol, P1 (5 menit), P2 (10 menit) dan P3 (15 menit). Analisis data diolah dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan Uji Jarak Berganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama waktu pengukusan kerang bulu berbeda nyata ($p < 0,05$) terhadap jumlah bakteri pada proses penyimpanan. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa pada perlakuan P2 (10 menit) pengukusan merupakan perlakuan terbaik dibandingkan dengan semua perlakuan. P2 dapat bertahan sampai dengan jam ke-24 dengan jumlah bakteri $3,2 \times 10^5$. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan P2 (10 menit) pengukusan menunjukkan kesukaan panelis terhadap daging kerang. Hasil organoleptik pada jam ke-48 jam daging kerang sudah mengalami kemunduran mutu dengan mengeluarkan bau busuk. Hasil dari analisis *Escherichia coli* untuk semua perlakuan menunjukkan hasil negatif pada media TSIA.

SUMMARY

FACHRUL HAFIZ ARROZA. THE EFFECT OF DIFFERENT TIME ON STEAMING PROCESS AGAINST LIFE IN COCKLE (*Anadara spp.*). Advisor : Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi.,MP and Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet.

Shellfish is a filter feeder, so that animals are capable of mnyerap anything in its Habitat. According to Retyoadhi et al, (2005) the number of bacteria in shellfish contamination indicator shows on the water. The number of bacteria on the flesh of shellfish can harm human health (Evida dkk., 2015). Heat is one of the most effective method for lethal bacteria (Forest, 2015). At the same time, the warming will increase microbial cell death. Storage of foodstuffs is an effort that was done so that the product can be enjoyed by consumers before the crash or decline in quality (Grezioco et al., 2013).

The purpose of this research is to know the optimal initial length of time that is able to extend the shelf life on a clam the feathers (*Anadara sp.*) and know the influence of initial time against meat clams. The research method used was experimental methods with complete random design using four treatments and four replicates. The treatment given is the number of sprouts are different i.e. P0, P1 as control (5 minutes), P2 (10 minutes) and P3 (15 minutes). Analysis of data processed by using ANOVA and Duncan Test Multiple Distance continued.

The results showed that the longer steaming clams different fur real ($p < 0.05$) against the number of bacteria on the storage process. The results of statistical tests show that the treatment in the P2 (10 minutes) steaming is best treatment compared to all the treatments. P2 can last up to 24 hours-with the number of bacteria $3,2 \times 10^5$. Results of organoleptic shows P2 (10 minutes) shows the initial favorite panelist against meat clams. Organoleptik results at 48-hour meat into shells have already suffered a setback by issuing quality stinks. The results of the analysis of *Escherichia coli* for all treatment showed negative results on media TSIA.