

ABSTRAK

Illa Karunia Ayi Nabila, 2023. PENGARUH SUBSTITUSI KERANG DARAH (*Anadara granosa*) PADA NUGGET KERANG TERHADAP DAYA TERIMA MASYARAKAT MELALUI UJI ORGANOLEPTIK. Skripsi, program studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen pembimbing: Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Kerang merupakan salah satu bahan pangan yang dapat memenuhi kebutuhan protein hewani. Protein hewani pada umumnya mempunyai kandungan asam amino esensial dan daya cerna yang baik karena protein hewani tidak terjerat dalam jaringan selulosa yang sulit dicerna Moelyanto dkk. dalam Gustiani, 2016). Potensi kekayaan kerang khususnya kerang dara (*Anadara gramosa*) di Desa Banjarkemuning sangat melimpah karena sebagian masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan kerang.

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan kerang darah sebagai komoditas pembuatan nugget kerang darah serta menguji daya terima produk di masyarakat menggunakan uji organoleptik. Nilai rata-rata kesukaan rasa yang paling tinggi terdapat pada sampel X2 (substitusi daging kerang darah sebesar 25%) sebesar 4,27 dengan kriteria sangat suka, skor tertinggi dalam penampakan warna paling disukai adalah formulasi X2 dengan total rata-rata nilai 4,7. Nilai rata-rata kesukaan aroma yang paling tinggi yaitu sampel X3 (substitusi daging kerang darah sebesar 50%) sebesar 4,57. Nilai rata-rata yang paling tinggi tekstur yaitu sampel X2 (substitusi daging kerang darah sebesar 25%) dengan nilai kesukaan 4,13. Formulasi X2 memiliki konsentrasi daging kerang dara sebesar 25% sehingga jika dibandingkan dengan bahan pengisi yang digunakan maka konsentrasi daging kerang lebih rendah sehingga tekstur nugget menjadi lebih padat. Nilai rata-rata yang paling tinggi yaitu sampel X2 (substitusi daging kerang darah sebesar 25%) dengan nilai 4,0 (suka).

Kata kunci : kerang darah, nugget, uji organoleptik

ABSTRACT

Illa Karunia Ayi Nabila, 2023. THE EFFECT OF BLOOD CUSTOM (*Anadara granosa*) SUBSTITUTION IN CLAM NUGGETS ON PUBLIC ACCEPTANCE THROUGH ORGANOLEPTIC TESTS. Thesis, study program: Family Welfare Vocational Education, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University, Surabaya. Supervisor: Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Shellfish is a food ingredient that can meet the needs of animal protein. Animal protein generally contains essential amino acids and good digestibility because animal protein is not entangled in cellulose tissue which is difficult to digest. Moelyanto et al. in Gustiani, 2016). The potential wealth of shellfish, especially blood clam (*Anadara granosa*) in Banjarkemuning Village it is very abundant because most of the people work as shellfish fishermen.

This study aims to utilize blood clams as a commodity for making blood clam nuggets and to test the acceptability of the product in society using organoleptic tests. The highest average value of taste preference is found in sample X2 (25% blood clam meat substitution) of 4.27 with very like criteria, the highest score in the most preferred color rendition is formulation X2 with a total average value of 4.7 . The highest average value of aroma preference was sample X3 (50% blood clam meat substitution) of 4.57. The highest average value for texture was sample X2 (25% blood clam meat substitution) with a preference value of 4.13. Formulation X2 has a concentration of 25% virgin clam meat so when compared to the fillers used, the concentration of clam meat is lower so that the texture of the nuggets becomes denser. The highest average value is sample X2 (25% blood clam meat substitution) with a value of 4.0 (likes).

Keywords: blood clams, nuggets, organoleptic test