



**PENGARUH PERBEDAAN METODE *BLANCHING* DAN
LAMA PENGERINGAN TERHADAP MUTU SIMPING
(*Amusium sp*) KERING**

SKRIPSI

**Disusun oleh :
PUTUT LUKMAN GUMANTI
K2F 004 350**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2009**



RINGKASAN

Putut Lukman Gumanti (K2F 004 350). Pengaruh Perbedaan Metode *Blanching* dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Kerang Simpson (*Amusium sp*) Kering (Tri Winarni Agustini dan Sudibjono).

Kerang Simpson merupakan jenis kerang yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dengan jumlah yang melimpah. *Blanching* merupakan pemanasan pendahuluan yang biasa dilakukan dengan dua cara yaitu mengukus (media uap) atau merebus (media air). Pengeringan merupakan cara pengawetan yang paling sederhana dan murah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan metode *blanching* dan lama pengeringan terhadap mutu kerang Simpson kering.

Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap dengan pola faktorial 2 x 3 dengan 3 kali ulangan untuk masing-masing perlakuan dengan faktor 1: metode *blanching* dengan 2 taraf yaitu : media air (B1) dan media uap (B2) serta faktor 2: lama waktu pengeringan dengan 3 taraf yaitu : 8 jam (P1), 10 jam (P2) dan 12 jam (P3). Parameter uji mutu produk yang diteliti meliputi : kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan uji organoleptik. Data dianalisa menggunakan sidik ragam (ANOVA), dan untuk mengetahui perbedaan pengaruh antar perlakuan dilakukan uji Wilayah Ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerang Simpson kering memiliki nilai gizi yang tinggi dengan; kadar air: 16,47%-22,75%, kadar abu: 3,25%-4,15%, kadar protein: 63,89%-70,72%, kadar lemak: 2,92%-4,96%, dan kadar karbohidrat: 3,46%-4,72%. Sedangkan hasil uji organoleptik dengan skala tingkatan menunjukkan bahwa secara umum panelis menyukai mutu daging, warna, dan bau pada perlakuan B1P1, B1P2, B2P1, dan B2P2. Namun tidak menyukai mutu daging, warna, dan bau pada perlakuan B1P3 dan B2P3.

Perbedaan metode *blanching* memberikan pengaruh yang sangat nyata ($p \leq 0,01$) terhadap kadar protein, lemak, dan karbohidrat, tetapi memberikan pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar air dan memberikan pengaruh yang tidak nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar abu. Perbedaan lama pengeringan memberikan pengaruh sangat nyata ($p \leq 0,01$) terhadap kadar air, protein, lemak, dan karbohidrat. Tetapi memberikan pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar abu. Interaksi antara metode *blanching* dan lama pengeringan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($p \geq 0,01$) terhadap kadar karbohidrat, memberikan pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar lemak. Tetapi memberikan pengaruh yang tidak nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar air, abu, dan protein.

Kata kunci : Kerang Simpson, Metode *blanching*, Lama pengeringan, Mutu



SUMMARY

Putut Lukman Gumanti (K2F 004 350). The Effect of Different Blanching Methods and Drying Time To The Quality of Dried Scallop (*Amusium sp*) (**Tri Winarni Agustini and Sudibjono**).

Scallop is a type of shellfish that have high economic value and plenty in number. Scallop includes one of highly perishable food. Blanching is pre heating treatment that can usually be done by two methods: steaming and boiling. The drying is simple and cheap methods of preservation. The research was aimed to know the effect of different blanching method and drying time to the quality of dried scallop.

The research method used was laboratory experiment using factorial design 2 x 3 with 3 replication. The first factor was blanching methods (steaming and boiling). Second factor was drying time (8, 10, and 12 hours). The product quality was analyzed using: sensory test and proximate analysis (moisture content, ash, protein, fat, carbohydrate). Data were analyzed by analysis of Variants (ANOVA), and then to know the effect of different treatment was done the Multiple Range test of Duncan.

Research result showed that dried scallop has high nutrition value which represent by moisture content: 16.47%-22.75%, ash content: 3.25%-4.15%, protein content: 63.89%-70.72%, fat content: 2.92%-4.96%, and carbohydrate content: 3.46%-4.72%. While the sensory test with gradation scale showed that in general the panelist prefer quality of flesh, color, and odour of B₁P₁, B₁P₂, B₂P₁, and B₂P₂ treatments. Based on sensory test, they don't like quality of flesh, color, and odour of B₁P₃ and B₂P₃ treatments.

The different of blanching methods gave very significant effect ($p \leq 0,01$) to, protein content, fat content, dan carbohydrate content, but gave only significant effect ($p \leq 0,05$) to moisture content and gave bo significant effect ($p \geq 0,05$) to ash content. The different drying time gave very significant effect ($p \leq 0,01$) to moisture content, protein content, fat content, dan carbohydrate content, and gave only significant effect ($p \leq 0,05$) to ash content. The interaction between blanching methods and drying time gave very significant effect ($p \leq 0,01$) to carbohydrate content, gave only significant effect ($p \leq 0,05$) to fat content. But, it gave no significant effect ($p \geq 0,05$) to moisture content, ash content, and protein content.

Keywords: Scallop, Blanching method, Drying time, Quality.