

6. DAFTAR PUSTAKA

Adriyani, R dan Trias, M. (2009). Kadar Logam Berat Cadmium, Protein dan Organoleptik pada Daging Bivalvia dan Perendaman Larutan Asam Cuka. *Jurnal Penelitian Med. Eksakta*, 8(2): 152-161.

Aitken, A., I. M. Mackie., J. H. Merrit dan M. L. Windsor. (1982). *Fish Handling & Processing* 2nd Edition. Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. Edinburgh.

Anonim. (2010). Cockles. <http://www.shellfish.org.uk/files/32571SAGB%20cockles%20factsheet%20final%20lo-res.pdf>. Diunduh 28 Agustus 2013.

Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB-Press. Bogor.

Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992.

Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Standar Nasional Indonesia 01-2332.3-2006.

Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Daging kerang beku- Bagian 1: Spesifikasi*. Standar Nasional Indonesia 3460.1:2009.

Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Daging kerang beku- Bagian 2: Persyaratan Bahan baku*. Standar Nasional Indonesia 3460.2:2009.

Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Daging kerang beku- Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan*. Standar Nasional Indonesia 3460.3:2009.

deMan, J. M. (1999). *Principles of Food Chemistry*. Aspen Publisher, Inc. Maryland.

Diaz, J. H and H, Chih-Yang. (2009). Health Risks and Benefits of Seafood Consumption. *Tropical Medicine and Health*, 37(3): 79-95.

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fauziah, A. R., B. S. Rahardja dan Y. Cahyoko. (2012). Korelasi Ukuran Kerang Darah (*Anadara granosa*) dengan Konsentrasi logam Berat Merkuri (Hg) Di Muara Sungai Ketingan, Sidoarjo, Jawa Timur. *Journal of Marine And Coastal Science*, 1(1): 34-44.

Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology Principles and Practice* 2nd Ed. Woodhead Publishing Limited. England.

segar karena memiliki pigmen merah. Berdasarkan Gambar 1. juga dapat dilihat bahwa kerang yang segar cenderung berwarna merah gelap dan setelah dilakukan perebusan warna kerang berubah menjadi kekuningan dan lebih terang. Kemudian dengan adanya pencucian nilai L^* meningkat, nilai a^* cenderung menurun, dan nilai b^* cenderung meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa warna dari kerang tersebut mengalami pemucatan. Pemucatan ini kemungkinan terjadi karena adanya pigmen myoglobin yang terlarut dalam air ketika dilakukan pencucian. Hal ini didukung Fennema (1985) yang menyatakan bahwa sifat fisik dari pigmen myoglobin adalah larut pada air dan solusi garam terlarut. Pigmen myoglobin merupakan bagian penyusun dari pigmen haemoglobin.

Dengan adanya proses perebusan nilai L^* kerang meningkat cukup banyak, nilai a^* mengalami penurunan cukup drastis dan nilai b^* mengalami peningkatan yang banyak. Hal ini sesuai dengan kenyataan dimana daging kerang yang telah direbus menjadi semakin terang dan warna merah yang terdapat pada daging kerang berubah menjadi kekuningan. Selanjutnya setelah dilakukan proses penyimpanan nilai L^* kerang cenderung sedikit meningkat, nilai a^* mengalami sedikit penurunan dan nilai b^* sedikit meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa dengan adanya penyimpanan, kualitas warna dari kerang tersebut semakin menurun karena kerang semakin berwarna pucat. Perubahan warna ini kemungkinan disebabkan karena adanya proses denaturasi protein pada daging kerang. Hal ini didukung Potter (1987) yang menyatakan bahwa ketika dilakukan pemasakan, maka protein pigmen dari daging akan menghasilkan warna kecoklatan. Protein pigmen dalam daging kerang sering disebut myoglobin yang merupakan struktur penyusun dari pigmen yang dominan terdapat pada kerang yaitu haemoglobin (Fennema, 1985).

4.5. Uji TPC

Dalam penelitian ini pengujian mikrobiologi juga dilakukan terhadap sampel yang digunakan, yaitu kerang. Pengujian mikrobiologi yang dilakukan adalah pengujian TPC. Berdasarkan pengujian yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa nilai TPC pada kerang yang telah mengalami pencucian cenderung mengalami peningkatan. Hal ini kemungkinan disebabkan proses pencucian yang tidak higienis. Proses pencucian yang

- Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Herschdoerfer S.M. (1986). Quality Control in The Food Industry 2nd Edition. Academic Press Inc. London.
- Lagoda, H. L., L. Wilson., W. R. Henning., S. L. Flowers dan E. W., Mills. (2002). Subjective and Objective Evaluation of Veal Lean Color. Journal of Animal Science, 80: 1911-1916.
- Meilgaard, M., G.V. Civille dan B.T. Carr. (1999). Sensory Evaluation Techniques Third Edition. CRC Press LLC. Boca Raton.
- Moeljanto. (1992). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murchie, L. W., M. Cruz-Romero., J. P. Kerry., M. Linton., M. F. Patterson., M. Smiddy dan A. L. Kelly. (2005). High Pressure Processing of Shellfish: A Review of Microbiological and Other Quality Aspects. Innovative Food Science and Emerging Technology, 6: 257-270.
- Nurjanah., Zulhamsyah dan Kustiyariyah. (2005). Kandungan Mineral dan Proksimat Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang Diambil dari Kabupaten Boalemo, Gorontalo. Buletin Teknologi Hasil Pertanian Vol. VIII (2).
- Potter, N. N. (1987). Food Science. Third Edition. AVI Publishing Company. USA.
- Ray, B. (1996). Fundamental Food Microbiology. CRC Press, Inc. Florida.
- Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Setyono, D. E. D. (2006). Karakteristik Biologi dan Produk Kekerangan. Oseana XXXI (1): 1-7.
- Silva, T.A., R. J. Schnell, A.W. Meerow, M. Winsterstein, C. Cervantes dan J. S. Brown. (2005). Determination of Color and Fruit Traits of Half-Sib Families of Mango (*Mangifera Indica L.*). Proc. Fla. State Hort. Soc, 118: 253-257.
- Suliantari., S. Koswara dan I. A. I. Danur. (1994). Mempelajari Metode Reduksi Kadar Histamin dalam Pembuatan Ikan Pindang Tongkol (*Euthynus affinis*). Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol V (3).