

# Daya Terima Sosis Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) Dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon linn*)

Octovina Soumokil<sup>1</sup>, Tince Bety Amarduan<sup>2</sup>, Siti Mirja Bantan<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

\*Correspondence : E-mail: [octovinasoumokil@poltekkes-maluku.ac.id](mailto:octovinasoumokil@poltekkes-maluku.ac.id)

## Abstrak

Indonesia, yang merupakan negara kepulauan, memiliki banyak sumber daya laut, termasuk kerang bulu (*Anadara antiquata*) yang mengandung banyak protein, asam lemak, vitamin, dan mineral. Meskipun demikian, penggunaan kerang di kalangan masyarakat masih terbatas pada pengolahan yang sederhana. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis dan konsumsi adalah melalui inovasi produk pangan berbasis hasil laut, seperti sosis kerang. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sosis dari kerang bulu dengan menambahkan tepung kulit melinjo (*Gnetum gnemon Linn*), yang merupakan bahan lokal kaya serat dan zat bioaktif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan tiga formulasi berbeda, yang bervariasi dalam komposisi kerang bulu, tepung kulit melinjo, dan tepung terigu. Uji organoleptik dilaksanakan untuk menilai warna, aroma, rasa, dan tekstur oleh 25 panelis yang tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan A2B2C2 (100 g kerang bulu, 50 g tepung kulit melinjo, 50 g tepung terigu) memiliki penerimaan tertinggi secara keseluruhan dengan total skor 12,74. Formulasi ini dianggap yang paling disukai dalam hal aroma, rasa, dan tekstur. Namun, untuk aspek warna, panelis lebih memilih formulasi A1B1C1 (50 g kerang bulu, 75 g tepung kulit melinjo, 75 g tepung terigu) karena warna yang lebih menarik. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa pengembangan sosis kerang bulu dengan penambahan tepung kulit melinjo diterima dengan baik dari sudut pandang organoleptik dan memiliki potensi sebagai produk pangan inovatif yang memanfaatkan sumber daya lokal.

**Kata kunci:** kerang bulu, tepung kulit melinjo, sosis, uji organoleptik, pangan lokal.

## Acceptability of Hairy Clam Sausage (*Anadara antiquata*) with Added *Gnetum gnemon Linn* Skin Flour

### Abstract

Indonesia, an archipelagic country, has abundant marine resources, including feather mussels (*Anadara antiquata*) that are rich in protein, fatty acids, vitamins, and minerals. However, the use of mussels among the community is still limited to simple processing. One way to increase their economic value and consumption is through innovation in marine-based food products, such as mussel sausage. This study aims to develop mussel sausage by adding melinjo husk flour (*Gnetum gnemon Linn*), a locally available ingredient rich in fiber and bioactive compounds. The research method used is descriptive, with three different formulations varying in the composition of mussels, melinjo husk flour, and wheat flour. Organoleptic tests were conducted to evaluate color, aroma, taste, and texture by 25 untrained panelists. The results showed that treatment A2B2C2 (100 g mussels, 50 g melinjo skin flour, 50 g wheat flour) had the highest overall acceptance with a total score of 12.74. This formulation was considered the most preferred in terms of aroma, taste, and texture. However, for color, the panelists preferred the A1B1C1 formulation (50 g of feather mussels, 75 g of melinjo husk flour, 75 g of wheat flour) due to its more appealing color. Therefore, it can be concluded that the development of feather mussel sausage with the addition of melinjo husk flour is well-received from an organoleptic perspective and has potential as an innovative food product utilizing local resources.

Keywords: feather mussels, melinjo flour, sausage, organoleptic test, local food.

## Pendahuluan

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki banyak sumber daya alam, khususnya di sektor kelautan dan perikanan. Salah satu kekayaan hayati laut yang berpotensi besar adalah kerang bulu (*Anadara antiquata*), termasuk dalam keluarga Arcidea dengan kelas Bivalvia. Kerang

ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan memiliki kandung gizi tinggi antara lain: protein 12,89% , air 79,69%, abu 1,57%, lemak 2,29%, KH 3,56% asam amino, asam lemak, vitamin dan mineral sehingga kerang bulu termasuk komoditas penting yang sangat potensial jika dikembangkan. Asam lemak tak jenuh yang terkandung dalam sebagian jenis kerang tergolong tinggi. Kerang bulu memiliki cangkang yang ditutupi rambut-rambut. Kerang bulu dapat di temukan pada kawasan yang berlumpur maupun berpasir yang mengandung hemoglobin untuk membantu pernapasannya (Silaban *et al.*, 2021).

Kerang maupun siput biasanya diambil dagingnya untuk di konsumsi. Sebagian besar kerang menyimpan energinya dalam bentuk protein (50%) dan menyisakan sebagian kecil dalam bentuk lemak sebesar (5%). Daging kerang dan siput pada umumnya mengandung protein yang tinggi sekitar (>50%), namun akan mudah rusak apabila tidak di tangani dengan baik, maka dari itu biasanya setelah kerang atau siput di ambil langsung di bersihkan dan di awetkan dengan cara di simpan pada suhu dingin maupun penggaraman (Ambarwati and Sinamo, 2017).

Pada umumnya kerang merupakan salah satu komoditas perikanan yang melimpah di Indonesia dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Oseng kerang saos tiram, kerang bumbu kuning, kerang asam manis, tumis kerang pedas merupakan beberapa olahan kerang di Indonesia yang dapat dijumpai mulai dari warung tenda hingga resto bintang 5 (Aprillia and Sudiby, 2019). Melimpahnya hasil laut Maluku tidak serta merta membuat masyarakat Maluku berpikir kreatif dalam mengolah hasil laut seperti halnya kerang. Kerang hanya dijadikan sebagai olahan biasa seperti kerang bumbu rw, kerang kuah kuning bahkan hanya direbus untuk di konsumsi. Namun ada beberapa orang yang meningkatkan nilai jual kerang dengan membuka rumah makan atau resto berbahan dasar sifood (SRIMARIANA, 2015). karena keterbatasan dalam pengolahan dan penyajian produk yang menarik, sehingga diperlukan inovasi dalam produk olahan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan konsumsi masyarakat.

Sosis merupakan salah satu jenis produk yang mudah dibuat, banyak disukai, dan bisa menjadi sarana untuk memperkaya berbagai bahan makanan yang berguna (Dany Priyanto *et al.*, 2019) Sosis memiliki nilai ekonomis dan nilai gizi yang cukup tinggi antara lain: Karbohidrat 2,3 gram, Protein 14,5 gram, Lemak 42,3 gram, Abu 3,3 gram, kalsium 28 mg, kalium 284,5 gran dan Besi 1,1 gram (Sulistiyono *et al.*, 2020). Bahan baku utama dalam pembuatan sosis yaitu daging maupun ikan yang telah di cincang. Bahan baku tambahan lainnya dalam pembuatan sosis yaitu tepung terigu, tapioca dan bumbu-bumbu, setelah itu sosis diasukan di dalam bungkus bulat Panjang (*casing*) berupa bungkus hewan aupun bungkus buatan. Saat ini, sosis biasanya terbuat dari daging merah atau ayam, tetapi produk ini masih jarang menggunakan berbagai jenis makanan laut, seperti kerang bulu (Ace, 2020)

Tanaman melinjo di Indonesia selain digunakan sebagai tanaman sayuran, biji melinjo juga merupakan sumber bahan baku pembuatan emping dan kulit melinjo sebagai bahan baku pembuatan keripik. Data badan pusat statistik menyatakan bahwa pada 2021 Maluku menghasilkan sekitar 280 ton melinjo. Namun tidak banyak olahan dari melinjo melainkan hanya di dimanfaatkan sebagai sayur untuk di konsumsi sehari-hari (Badan Pusat Statistik, 2021).

Buah melinjo sendiri banyak mengandung senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan senyawa yang terdapat dalam kulit melinjo antara lain flavonoid, tanin, saponin, dan triterpen. Kandungan

flavonoid, tanin, saponin yang terkandung dalam kulit melinjo tersebut dapat berfungsi sebagai anti bakteri (Dewi *et al.*, 2018)

Penambahan kulit melinjo dikarenakan melinjo banyak dibudidayakan di Indonesia, akan tetapi pemanfaatannya yang masih kurang, olahan dari melinjo pada umumnya seperti sayur dan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan emping, sedangkan kulitnya sendiri hanya di olah sebagai sayur, bahkan ada yang membuangnya (Suherman and Sutarti, 2020). Di dalam kulit melinjo terdapat kandungan energi 111 kkal, protein 4.5 gram, lemak 1.1 gram, KH 20.7 gram, serat 5.0 gram, qabu 1.8 gram, kalsium 117 mg, fosfor 179 mg, besi 2.6 mg, Vitamin B1 0.07 mg, Vitamin C 7 mg dan Air 71.9 gram yang baik untuk masa pertumbuhan (Sulistiyono *et al.*, 2020). Karotenoid merupakan pigmen organik yang berfungsi sebagai pewarna alami dari kulit melinjo, pada umumnya warna yang dihasilkan oleh karotenoid yaitu warna merah sampai kuning kehijauan. Pemanfaatan kulit melinjo yang terbilang cukup kurang dibandingkan dengan produksi melinjo yang cukup tinggi. Oleh karena itu, pengolahan kulit melinjo menjadi tepung merupakan salah satu upaya pemanfaatan limbah pangan yang bernilai guna.

Inovasi dalam bidang pangan tidak hanya bertujuan untuk menciptakan produk baru yang menarik, tetapi juga untuk meningkatkan nilai gizi, memperpanjang daya simpan, dan memanfaatkan bahan baku lokal secara berkelanjutan. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pengembangan produk sosis kerang bulu yang diperkaya dengan tepung kulit melinjo. Sosis sebagai produk olahan daging yang umum dikonsumsi masyarakat memiliki peluang besar untuk dimodifikasi dengan bahan pangan alternatif guna memperluas pilihan dan meningkatkan kandungan gizinya.

Penggabungan kerang bulu sebagai sumber protein laut dan tepung kulit melinjo sebagai bahan tambahan fungsional diharapkan mampu menghasilkan produk sosis yang tidak hanya lezat, tetapi juga bernilai gizi tinggi dan ramah lingkungan. Di samping itu, pemanfaatan bahan lokal seperti ini dapat mendukung program ketahanan pangan nasional.

## Bahan dan Metode

### Alat dan Bahan

Alat : Baskom, timbangan, blender, sendok nasi, plastik segi tiga, plastik sosis, tali, panci, saringan, kompor

Bahan :

### Bahan Penelitian Sosis Kerang Bulu (*anadara antiquata*) Dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo

Bahan	Perlakuan		
	P1	P2	P3
Kerang Bulu	50 gr	100 gr	150 gr
Tepung Kulit Melinjo	75 gr	50 gr	25 gr
Tepung Terigu	75 gr	50 gr	25 gr
Tepung Tapioka	65 gr	65 gr	65 gr
Air	100 ml	100 ml	100 ml
Telur	1 butir	1 butir	1 butir
Bawang Putih	3 sium	3 sium	3 sium
Jintan	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Minyak Goreng	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Bumbu Bratwust	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Penyedap Rasa	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Terasi	½ buah	½ buah	½ buah
Lada halus	½ sdt	½ sdt	½ sdt

## Metode

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan rancangan perlakuan dengan konsentrasi masing-masing berat bahan sebagai berikut :

A = Kerang Bulu	B = Tepung kulit Melinjo	C = Tepung terigu
A1 = 25%	B1 = 37,5%	C1 = 37,5%
A2 = 50%	B2 = 25%	C2 = 25%
A3 = 75%	B3 = 12,5%	C3 = 12,5%

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 5-10 Mei 2023 di sub unit laboratorium Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku. Sampel dalam penelitian ini adalah Sosis Kerang Bulu (*anadara antiquata*) dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo dan daya terima konsumen. Daya terima dilakukan melalui uji organoleptik, pengujian daya terima dilakukan oleh panelis sebanyak 25 orang yang terdiri dari mahasiswa Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku tingkat II yang merupakan panelis tidak terlatih dengan karakteristik sebagai berikut : Bersedia menjadi panelis, Panelis tidak sedang sakit, Wanita dan pria usia 18 sampai 23 tahun, Tidak dalam keadaan lapar atau kenyang, Tidak merokok, Tidak menolak terhadap makanan yang akan di uji (tidak alergi). Panelis diminta menilai empat atribut utama, yaitu: Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Penilaian menggunakan skala 1–5 (1 = sangat tidak suka, 5 = sangat suka). Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan tabulatif untuk mengetahui perlakuan terbaik yang paling disukai oleh panelis.

Pengolahan dari hasil penelitian organoleptik disusun dalam bentuk tabel kemudian dianalisis dengan analisis univariat untuk mengetahui uji daya terima pada sosis kerang bulu dengan penambahan tepung kulit melinjo.

## Hasil

### Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen

#### Warna

Secara visual, aspek warna dari suatu produk sering kali menjadi penentu yang penting untuk kualitas makanan. Bahan yang dianggap bernutrisi, lezat, dan memiliki tekstur menarik cenderung akan dikonsumsi jika tampil dengan warna yang menarik. Selain itu, warna juga dapat berfungsi sebagai tanda kesegaran atau tingkat kematangan. Kualitas campuran atau pengolahan dapat dikenali melalui

keberadaan warna yang konsisten dan merata (Dian Nila Sari, 2019). Tingkat kesukaan panelis terhadap penambahan tepung kulit melinjo pada warna sosis kerang bulu dapat dilihat dalam Tabel 1

Tabel 1  
 Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Sosis Kerang Bulu (*Anadara Amtiquata*)  
 Dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*)

Tingkat kesukaan	Produk					
	A1B1C1		A2B2C2		A3B3C3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	4	16	2	8	5	20
Suka	20	80	21	84	17	68
Tidak suka	1	4	2	8	2	8
Sangat tidak suka	0	0	0	0	1	4
Jumlah	25	100%	25	100%	25	100%

Sumber: Data Primer Terolah 2023

Pada tabel 1 diatas, uji daya terima terhadap warna Sosis Kerang Bulu (*Anadara Amtiquata*) dengan penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*) menunjukkan bahwa dari 3 sampel yang di nilai dari 25 panelis pada sampel A1B1C1 sebanyak 3 panelis (12%) sangat suka, 20 panelis (80%) suka, 2 panelis (8%) tidak suka, 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A2B2C2 sebanyak 2 panelis (8%) sangat suka, 22 panelis (88%) suka, 1 panelis (4%) tidak suka dan 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A3B3C3 sebanyak 5 panelis (20%) sangat suka, 17 panelis (68%) suka, 2 panelis (8%) tidak suka dan 1 panelis (4%) sangat tidak suka

#### Aroma

Aroma memiliki peran yang sangat krusial dalam menentukan bagaimana kita merasakan cita rasa makanan. Indera penciumanlah yang paling erat kaitannya dengan aroma. Sebuah aroma dapat tercium saat uap muncul. Molekul-molekul yang bertugas untuk penciuman harus bersentuhan dengan silia sel olfaktori. Setelah itu, informasi ini diteruskan ke otak sebagai impuls listrik oleh ujung saraf penciuman. Aroma yang dihasilkan makanan memiliki kekuatan tarik yang luar biasa serta mampu memicu indera penciuman sehingga dapat meningkatkan nafsu makan (Natasya, 2019). Tingkat kesukaan panelis terhadap penambahan tepung kulit melinjo pada Aroma sosis kerang bulu dapat dilihat dalam Tabel 2

Tabel 2  
 Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Sosis Kerang Bulu (*Anadara Amtiquata*)  
 Dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*)

Tingkat kesukaan	Produk					
	A1B1C1		A2B2C2		A3B3C3	
	n	%	n	%	N	%
Sangat suka	5	20	8	32	5	20
Suka	19	76	14	56	14	56
Tidak suka	1	4	3	12	6	24
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	25	100%	25	100%	25	100%

Sumber: Data Primer Terolah 2023

Tabel 2 terlihat bahwa uji daya terima terhadap aroma Sosis Kerang Bulu (*Anadara Amtiquata*) dengan penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*) menunjukkan bahwa dari 3 sampel

yang di nilai dari 25 panelis pada sampel A1B1C1 sebanyak 5 panelis (20%) sangat suka, 19 panelis (76%) suka, 1 panelis (4%) tidak suka, 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A2B2C2 sebanyak 8 panelis (32%) sangat suka, 14 panelis (56%) suka, 3 panelis (12%) tidak suka dan 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A3B3C3 sebanyak 5 panelis (20%) sangat suka, 14 panelis (56%) suka, 6 panelis (24%) tidak suka dan 0 panelis (0%) sangat tidak suka.

#### Rasa

Rasa berbeda dari bau dan lebih berperan dalam menentukan cita rasa bahan makanan tersebut. Dalam hal rasa, lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Penginderaan rasa bisa dibedakan menjadi empat rasa dasar, yaitu gurih, masam, manis, dan pahit (Putriningtyas *et al.*, 2020). Tingkat kesukaan panelis terhadap penambahan tepung kulit melinjo pada rasa sosis kerang bulu dapat dilihat dalam Tabel 3

Tabel 3  
Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Sosis Kerang Bulu (*Anadara Amtiquata*) Dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*)

Tingkat kesukaan	Produk					
	A1B1C1		A2B2C2		A3B3C3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	8	32	12	48	6	24
Suka	14	56	11	44	11	44
Tidak suka	3	12	2	8	5	20
Sangat tidak suka	0	0	0	0	3	12
Jumlah	25	100%	25	100%	25	100%

Sumber: Data Primer Terolah 2023

Pada Tabel 3 diatas, uji daya terima terhadap rasa Sosis Kerang Bulu (*Anadara Amtiquata*) dengan penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*) menunjukkan bahwa dari 3 sampel yang di nilai dari 25 panelis pada sampel A1B1C1 sebanyak 8 panelis (32%) sangat suka, 14 panelis (56%) suka, 3 panelis (12%) tidak suka, 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A2B2C2 sebanyak 12 panelis (44%) sangat suka, 11 panelis (48%) suka, 2 panelis (8%) tidak suka dan 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A3B3C3 sebanyak 6 panelis (24%) sangat suka, 11 panelis (44%) suka, 5 panelis (20%) tidak suka dan 3 panelis (12%) sangat tidak suka.

#### Tekstur

Karakteristik sentuhan dan kepadatan suatu bahan turut serta memengaruhi bagaimana bahan itu dipersepsikan rasanya. Modifikasi pada tekstur suatu bahan bisa mengubah rasa dan aroma yang timbul sebab hal itu dapat memengaruhi seberapa cepat rangsangan mencapai sel-sel penerima bau dan kelenjar air liur (Rasyid, 2018). Tingkat kesukaan panelis terhadap penambahan tepung kulit melinjo pada rasa sosis kerang bulu dapat dilihat dalam Tabel 4

Tabel 4  
Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Sosis Kerang Bulu (*Anadara Amtiquata*) Dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*)

Tingkat kesukaan	Produk					
	A1B1C1		A2B2C2		A3B3C3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	20	6	24	6	24
Suka	16	68	16	60	13	52
Tidak suka	4	16	3	12	6	24
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	25	100%	25	100%	25	100%

Sumber: Data Primer Terolah 2023

Uji daya terima terhadap tekstur Sosis Kerang Bulu (*Anadara Antiquata*) dengan penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*) menunjukkan bahwa dari 3 sampel yang di nilai dari 25 panelis pada sampel A1B1C1 sebanyak 5 panelis (20%) sangat suka, 16 panelis (64%) suka, 4 panelis (16%) tidak suka, 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A2B2C2 sebanyak 6 panelis (24%) sangat suka, 16 panelis (64%) suka, 3 panelis (12%) tidak suka dan 0 panelis (0%) sangat tidak suka. Pada sampel A3B3C3 sebanyak 6 panelis (24%) sangat suka, 13 panelis (52%) suka, 6 panelis (24%) tidak suka dan 0 panelis (0%) sangat tidak suka.

Keseluruhan

Tabel 5  
Rata-Rata Dan Skor Panelis Terhadap Rasa, Warna, Aroma Dan Tektur Pada Kerang Bulu (*Anadara Antiquata*) Dengan Penambahan Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*)

Perlakuan	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Total
A1B1C1	3,2	3,12	3,16	3,04	12,52
A2B2C2	3,4	3,04	3,2	3,12	12,74
A3B3C3	2,8	3,04	2,96	3	11,8

Sumber: Data Primer Terolah 2023

Dari tabel 5 terlihat perlakuan terhadap sosis kerang bulu (*anadara antiquata*) dengan penambahan tepung kulit melinjo (*gnetum gnemon linn*), tingkat kesukaan panelis pada sampel A1B1C1 memiliki rata-rata yaitu rasa 3,2, warna 3,12, arpoma 3,16, tekstur 3,04 dengan total penerimaan sebanyak 12,54. Dengan komposisi formula kerang bulu 50 gr, tepung kulit melinjo 75 gr dan tepung terigu 75 g. Untuk sampel A2B2C2 memiliki rata-rata yaitu rasa 3,4, warna 3,04, aroma 3,2, tekstur 3,12 dengan total penerimaan sebanyak 12,74. Dengan komposisi formula kerang bulu 100 gr, tepung kulit melinjo 50 gr, dan tepung terigu 50 gr. Pada sampel A3B3C3 memiliki rata-rata yaitu rasa 2,8, warna 3,04, aroma 2,96, tekstur 3 dengan total penerimaan sebanyak 11,8. Dengan komposisi formula kerang bulu 150 gr, tepung kulit melinjo 25 gr tepung terigu 25 gr.

## Pembahasan

Daya terima Aspek Warna

Menilai kualitas warna itu rumit karena sifatnya yang agak subjektif, dan ini memicu beragam interpretasi. Walaupun semua orang bisa mengenali berbagai warna, pandangan masing-masing terhadapnya pasti tidak sama. Warna punya pengaruh besar dalam dunia kuliner, karena bisa membangkitkan keinginan untuk makan. Tampilan warna yang menggugah pada hidangan mampu menarik perhatian dan membuat orang jadi lebih berselera. Bahkan, warna bisa jadi petunjuk apakah

makanan itu berkualitas atau tidak. Selain itu, warna juga punya makna dan kegunaan tersendiri dalam produk makanan, yang mana dapat memengaruhi bagaimana konsumen menerimanya. Saat warna sebuah makanan terlihat tidak umum, biasanya konsumen jadi enggan untuk membelinya, meskipun sebenarnya makanan itu masih layak dimakan. Namun, penting untuk diingat bahwa warna tidak selalu mencerminkan rasa yang spesifik (Dian Nila Sari, 2019)

Tabel 1 menunjukkan hasil tingkat kesukaan terhadap warna sosis kerang bulu (*anadara antiquata*) dengan penambahan tepung kulit melinjo (*gnetum gnemon linn*) menunjukkan bahwa sebagian besar panelis (96%) lebih menyukai warna sosis pada perlakuan A1B1C1 dengan komposisi bahan kerang bulu 100 gr, tepung kulit melinjo 50 gr dan tepung terigu 50 gr. Hal ini disebabkan karena tepung kulit melinjo yang digunakan dalam pembuatan produk lebih banyak dibandingkan kerang, sedangkan karakteristik warna pada tepung kulit melinjo yang kuning kecoklatan berpengaruh terhadap warna produk yang dihasilkan dan kelihatan lebih menarik. Sedangkan pada A2B2C2 dan A3B3C3 dengan perbandingan kerang bulu 150 gr, tepung kulit melinjo 25 gr dan tepung terigu 25 gr. Bahan baku utama yang paling banyak yaitu kerang, di mana kerang memiliki warna yang tidak terlalu menojol sehingga warna yang dihasilkan dari kedua percobaan ini kurang disukai.

Hasil penelitian (Dany Priyanto *et al.*, 2019) pada jurnal "Formulasi Sosis Dari Kerang Hijau Dan Tepung Tempe Dengan Variasi Konsentrasi Air Dan Agar-Alginat" menunjukkan hasil warna paling disukai pada perlakuan dengan kode T5 pada proporsi antara kerang hijau dan tepung tempe dengan komposisi 50 gram tepung tempe dan 50 gram kerang hijau pada perbandingan (50% : 50%) menghasilkan karakteristik warna yang paling menarik. Proporsi yang seimbang diduga menjadikannya paling disukai.

Pada penelitian Pinardi dkk, 2020 dalam jurnal "Karakteristik Mutu Sosis Ayam Dengan Variasi Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l*)" menyatakan bahwa nilai warna sosis yang paling tertinggi adalah sosis dengan perlakuan perbandingan 50 gram daging ayam dan 250 gr kacang merah sebesar 4,75 dengan kategori sangat suka. Hal ini karena semakin banyak penggunaan kacang merah maka tingkat kesukaan terhadap warna produk sosis semakin meningkat

#### Daya terima Aspek Aroma

Sebagian besar aroma yang tercium pada makanan berasal dari bumbu yang ditambahkan ketika adonan sedang diproses. Perubahan pada tekstur suatu bahan bisa berdampak pada aroma dan cita rasa. Hal ini disebabkan tekstur memengaruhi kecepatan penerimaan sinyal oleh sel-sel pembau dan kelenjar penghasil air liur (Alyanti *et al.*, 2018)

Berdasarkan tabel 2 hasil penelitian daya terima terhadap aroma pada sosis kerang bulu (*anadara antiquata*) dengan penambahan tepung kulit melinjo (*gnetum gnemon linn*) menunjukkan bahwa sebagian besar panelis lebih menyukai sosis kerang bulu (*anadara antiquata*) dengan penambahan tepung kulit melinjo (*gnetum gnemon linn*) pada perlakuan A2B2C2 dengan perbandingan komposisi bahan kerang bulu 100 gram, tepung terigu 50 gram dan tepung kulit melinjo 50 gram karena menghasilkan aroma yang lebih menarik. Menurut (Anugrah *et al.*, 2020) pada jurnal "Formulasi Sosis Dari Kerang Hijau Dan Tepung Tempe Dengan Variasi Konsentrasi Air Dan Agar-Alginat" seperti pada parameter aroma dengan proporsi yang sebanding, maka aroma amis dari kerang hijau maupun langu

dari tempe akan membuat aroma menjadi lebih samar dari karakteristik keduanya, sehingga tingkat preferensinya akan lebih dapat diterima dibandingkan dengan yang lainnya. Maka dari itu aroma amis dari kerang bulu akan tersamarkan ketika bertemu dengan aroma khas dari tepung kulit melinjo dan ditambah tepung terigu. Sedangkan pada percobaan A1B1C1 dengan perbandingan kerang bulu 50 gr, tepung kulit melinjo 75 gr dan tepung terigu 75 gr aroma dari tepung kulit melinjo terlalu mendominasi sosis, sedangkan pada percobaan A3B3C3 dengan perbandingan kerang bulu 150 gr, tepung kulit melinjo 25 gr dan tepung terigu 25 gr. Kerang yang digunakan terlalu banyak sehingga bau amis pada kerang tidak bisa disamarkan sehingga menyebabkan tingkat kesukaan pada panelis berkurang.

Hasil penelitian (Priyatno *et al.*, 2020) pada jurnal "Formulasi Sosis Dari Kerang Hijau Dan Tepung Tempe Dengan Variasi Konsentrasi Air Dan Agar-Alginat" menunjukkan hasil aroma paling disukai pada perlakuan dengan kode T5 pada proporsi antara kerang hijau dan tepung tempe dengan komposisi 50 gram tepung tempe dan 50 gram kerang hijau pada perbandingan (50% : 50%) menghasilkan karakteristik aroma yang paling menarik. Proporsi yang seimbang diduga menjadikannya paling disukai.

#### Daya terima Aspek Rasa

Rasa muncul sebagai respons terhadap rangsangan kimia yang dapat ditangkap oleh indera perasa atau lidah. Rasa menjadi elemen penting yang memengaruhi penerimaan terhadap produk pangan. Meskipun aroma, warna, dan tekstur terlihat baik, jika konsumen tidak menyukai rasanya, maka mereka tidak akan menerima produk tersebut. Agar sebuah senyawa dapat dikenali rasanya, senyawa tersebut harus berinteraksi dengan mikrovilus, dan sinyal akan dikirim ke pusat sistem saraf. Rasa dari bahan makanan dipengaruhi oleh berbagai senyawa kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa lainnya. Setiap individu memiliki toleransi yang berbeda terhadap konsentrasi rasa (Dian Nila Sari, 2019).

Tabel 3 menunjukkan hasil tingkat kesukaan terhadap rasa sosis kerang bulu (*anadara antiquata*) dengan penambahan tepung kulit melinjo (*gnetum gnemon linn*) menunjukkan bahwa sebagian besar panelis (92%) lebih menyukai rasa sosis pada perlakuan A2B2C2 dengan komposisi bahan kerang bulu 100 gr, tepung kulit melinjo 50 gr dan tepung terigu 50 gr. Rasa kerang yang amis ketika dicampur dengan tepung kulit melinjo yang memiliki rasa khas tersendiri menyebabkan perpaduan yang pas sehingga menghasilkan rasa yang paling disukai di antara 2 percobaan lainnya. Pada perlakuan A1B1C1 dengan perbandingan kerang bulu 50 gr, tepung kulit melinjo 75 gr dan tepung terigu 75 gr kerang menggunakan tepung yang lebih banyak menyebabkan rasa sosis lebih cenderung ke rasa tepung kulit melinjo, hal ini disebabkan karena tepung kulit melinjo memiliki rasa khas yang dominan. Sementara pada perlakuan A3B3C3 dengan perbandingan kerang bulu 150 gr, tepung kulit melinjo 25 gr dan tepung terigu 25 gr penggunaan kerang yang banyak menyebabkan rasa pada sosis menjadi terlalu amis hal tersebut yang menyebabkan kurangnya tingkat kesukaan oleh panelis.

Hasil penelitian (Priyanto *et al.*, 2020) pada jurnal "Formulasi Sosis Dari Kerang Hijau Dan Tepung Tempe Dengan Variasi Konsentrasi Air Dan Agar-Alginat" menunjukkan hasil rasa paling disukai pada perlakuan dengan kode T5 pada proporsi antara kerang hijau dan tepung tempe dengan komposisi 50 gram tepung tempe dan 50 gram kerang hijau pada perbandingan (50% : 50%) menghasilkan karakteristik rasa yang paling enak. Proporsi yang seimbang diduga menjadikannya paling disukai.

Daya terima Aspek Rasa

Penilaian terhadap tekstur sebuah produk makanan adalah evaluasi yang dilakukan melalui indera peraba. Tekstur dari makanan terkait erat dengan pengalaman sentuhan. Melihat sebuah produk dapat memberikan gambaran apakah produk tersebut memiliki sifat kasar, halus, keras, atau lembek. Tekstur adalah tekanan yang bisa dirasakan melalui mulut (saat menggigit, mengunyah, dan menelan) atau diraba menggunakan jari.

Hasil penelitian daya terima terhadap tekstur pada sosis kerang bulu (*anadara antiquata*) dengan penambahan tepung kulit melinjo (*gnetum gnemon linn*) menunjukkan bahwa sebagian besar panelis lebih menyukai sosis kerang bulu (*anadara antiquata*) dengan penambahan tepung kulit melinjo (*gnetum gnemon linn*) pada perlakuan A2B2C2 dengan komposisi bahan kerang bulu 100 gr, tepung kulit melinjo 50 gr dan tepung terigu 50 gr. Pada komposisi ini disukai dikarenakan tekstur sosis yang dihasilkan lebih pas dan cenderung kenyal. Sedangkan pada percobaan A1B1C1 dengan perbandingan kerang bulu 50 gr, tepung kulit melinjo 75 gr dan tepung terigu 75 gr menghasilkan sosis yang agak keras karena menggunakan adonan tepung yang terlalu banyak dan kerang yang sedikit. Sementara pada percobaan A3B3C3 dengan perbandingan kerang bulu 150 gr, tepung kulit melinjo 25 gr dan tepung terigu 25 gr menghasilkan sosis yang agak lembek karena penggunaan kerang yang lebih banyak dan tepung yang lebih sedikit.

Pada penelitian (Dany Priyanto *et al.*, 2019) dalam jurnal "Karakteristik Mutu Sosis Ayam Dengan Variasi Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l*)" menyatakan bahwa hasil analisis tekstur sosis diperoleh bahwa tekstur tertinggi pada perlakuan komposisi 50 gram daging ayam dan 250 gram kacang merah yaitu sebesar 3,513 g/mm<sup>2</sup>. Tekstur terendah pada perlakuan komposisi 300 gram daging ayam dan 0 gram kacang merah yaitu sebesar 1.527 g/mm<sup>2</sup>.

Tekstur serta konsistensi dari sebuah bahan akan berpengaruh pada rasa yang dihasilkan oleh bahan itu, karena dapat memengaruhi seberapa cepat rangsangan dapat mencapai sel-sel reseptor penciuman dan kelenjar saliva. Semakin kental suatu bahan, semakin sedikit penerimaan terhadap kekuatan rasa, aroma, dan cita rasa yang dirasakan (Ace, 2020)

## **Kesimpulan**

Berdasarkan uji organoleptik terhadap rasa, aroma, dan tekstur, diketahui bahwa panelis lebih menyukai sosis bulu kerang dengan formulasi 50 % penambahan tepung kulit melinjo sedangkan uji organoleptik terhadap warna panelis lebih menyukai sosis bulu kerang dengan penambahan tepung kulit melinjo formulasi 25%. Dari ketiga formulasi sosis bulu kerang dengan penambahan tepung kulit melinjo dari aspek warna, rasa, aroma, dan tektur menunjukkan bahwa ketiga perlakuan sosis bulu kerang tersebut sama-sama dikategorikan ke dalam kategori suka

## Referensi :

- Ace IS (2020). Sifat Mikrobiologi Dan Organoleptik Salami Daging Domba Dan Sapi Dengan Penambahan Wortel. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 1(1), pp.: 65–76. doi: 10.51852/jpp.v1i1.200.
- Alyanti A, Patang P and Nurmila N (2018). Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo Dan Tepung Beras Ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, pp.: 40. doi: 10.26858/jptp.v3i0.5452.
- Ambarwati NF and Sinamo Y (2017). PENGARUH PEMANFAATAN BUAH JERUK NIPIS (*Citrus Aurantifolia* Swingle) SEBAGAI CHELATOR LOGAM TIMBAL (Pb) DALAM KERANG BULU (*Anadara Antiquata*). *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan*, 1(1), pp.: 43–48.
- Aprillia PA and Sudibyo M (2019). ANALISIS ASAM AMINO NON ESENSIAL PADA KERANG BULU (*Anadara Antiquata*) DI PERAIRAN PANTAI TIMUR SUMATERA UTARA. *Jurnal Biosains*, 5(1), pp.: 23–30. doi: 10.24114/jbio.v5i1.12166.
- Dany Priyanto A, Djajati Program Studi Teknologi Pangan S, Teknik F, Pembangunan Nasional U, Timur Jl Rungkut Madya J, Anyar G, Timur J and Korespondensi P (2019). Formulation of Sausage from Asian Green Mussel and Tempeh Flour with Various Concentration of Water and Agar-Alginate. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), pp.: 1–11.
- Dewi SR, Argo BD and Ulya N (2018). Kandungan Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Pleurotus Ostreatus*. *Rona Teknik Pertanian*, 11(1), pp.: 1–10. doi: 10.17969/rtp.v11i1.9571.
- Dian Nila Sari F (2019). Uji Daya Terima Bolu Kukus Dari Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), pp.: 01. doi: 10.33085/jdgd.v2i1.2982.
- Natasya N (2019). Kajian Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Es Krim Jalor (Jambu Biji Dan Sari Daun Kelor). *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), pp.: 47. doi: 10.32807/jgp.v4i1.128.
- Putriningtyas FE, Bakri B and Soelistyorini D (2020). Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Darussalam Singosari Menu Modification To Food Acceptability In Food Management Of Orphanage Darussalam Singosari. *Nutriture Journal*, 1(1), pp.: 40–48.
- Rasyid M (2018). Pengaruh penggunaan kulit melinjo (*Gnetum Gnemon* Linn) pada pembuatan rolade ayam terhadap daya terima konsumen. *Skripsi*, pp.: 1–87.
- Silaban R, Silubun DT and Jamlean AAR (2021). Aspek ekologi dan pertumbuhan kerang bulu (*anadara antiquata*) di perairan letman, kabupaten maluku tenggara. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 14(2), pp.: 120–131. doi: 10.21107/jk.v14i2.10325.
- SRIMARIANA ES (2015). Potensi Kerang Manis (*Gafrarium Tumidum*) Di Pesisir Pantai Negeri Laha, Teluk Ambon Sebagai Sumber Mineral, 1, pp.: 843–847. doi: 10.13057/psnmbi/m010431.
- Suherman S and Sutarti S (2020). Inovasi Kreatif Olahan Keripik Berbahan Dasar Kulit Melinjo Di Desa Tamiang Serang. *Jurnal Berdaya Mandiri*, 1(2), pp.: 99–109. doi: 10.31316/jbm.v1i2.355.
- Sulistiyono P, Heriyanto Y, Priyadi I, Putri LF and Rilkiyanti O (2020). Analisis Dan Sinkronisasi Tabel Komposisi Pangan Aplikasi Nutrisurvey Versi Indonesia. *Jurnal Nutrisia*, 22(1), pp.: 39–45. doi: 10.29238/jnutri.v22i1.201.
- Priyanto AD and Djajati S (2020). Formulasi Sosis Dari Kerang Hijau Dan Tepung Tempe Dengan Variasi Konsentrasi Air Dan Agar-Alginat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), pp.: 1–11. doi: 10.21776/ub.jp.a.2019.007.04.1.

