

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK DAGING KIJING (*Pilsbryoconcha exilis*)
DARI LEBAK PEDAMARAN KECAMATAN PEDAMARAN
KABUPATEN OGAN KOMERING ILIR**



**Dedek Ariansya
05061281823043**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SUMMARY

DEDEK ARIANSYA, Characteristics of Kijing Meat (*Pilsbryconcha exilis*) From Lebak Pedamaran, Pedamaran District, Ogan Komering Ilir Regency (Supervised By **Agus Supriadi**).

This study aims to characterize the physics and chemistry of shellfish kijing meat (*Pilsbryconcha exilis*) from Lebak Pedamaran Ogan Komering Ilir regency. The study was conducted experimentally conducted with three stages, namely purposive sampling, sorting and preparation. Determination of the place of collection is done by purposive sampling taken 5 locations of Lebak Pedamaran namely coastal village of Tanjung Nyiur, coastal village of Dusun Benam, coastal village of Menang Raya, coastal village of Pedamaran 6 and coastal village Lebu Rarak. The parameters of this treatment include water content, ash content, fat content, collagen, amino acids, pH test, Water Holding Capacity test, and texture test. The results of chemical characterization research produced gravestone meat is water content (range between : 75.84% - 79.59%). Ash content (range between : 1.61% - 1.70%). Fat content (range between : 1.75% - : 1.92%). Collagen (range between : 7.13 - 6.47) yield (range between : 1.42 - 1.29). pH (range between : 6.8 - 6,9). Amino Acids (range between : 84252 - 122054). The result of physics characterization is Water Holding Capacity (range between : 21.69% - 36.61%). Texture (range between: 169.0 gf - 149.8 gf). Based on these results, the location that contains a lot of physical and chemical characterization value is located in the second location, namely on the coast of Dusun Benen village.

Keywords : Freshwater mussel, chemical composition, physical composition, Lebak Pedamaran, benefit freshwater mussel

RINGKASAN

DEDEK ARIANSYA, Karakteristik Daging Kijing (*Pilsbryconcha Exilis*) dari Lebak Pedamaran Kecamatan Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir (Dibimbing oleh Agus Supriadi)

Penelitian ini bertujuan untuk mengkarakterisasi fisika dan kimia daging kerang kijing (*Pilsbryconcha exilis*) dari Lebak Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir. Penelitian dilakukan secara eksperimental yang dilakukan dengan tiga tahap yaitu purposive sampling, sortasi dan preparasi. Penentuan tempat pengambilan dilakukan secara purposive sampling yang diambil 5 lokasi dari Lebak Pedamaran yaitu Pesisir Desa Tanjung Nyiur, Pesisir Desa Dusun Jinak, Pesisir Desa Menang Raya, Pesisir Desa Pedamaran 6 dan Pesisir Desa Lebu Rarak. Parameter perlakuan ini meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kolagen, asam amino, uji pH, uji Water Holding Capacity, dan uji tekstur. Hasil penelitian karakterisasi kimia yang dihasilkan daging kijing yaitu kadar air (berkisar antara : 75,84% - 79,59%). Kadar abu (berkisar antara : 1,61% - 1,70%). Kadar lemak (berkisar antara : 1.75% - 1.92%). Kolagen (berkisar antara : 7,13 - 6,47 gram) rendemen (berkisar antara : 1,42 - 1,29). pH (berkisar antara : 6,8 - 6,9). Asam Amino (berkisar antara : 84252 - 122054). Hasil karakterisasi fisika yaitu Water Holding Capacity (berkisar antara : 21,69% - 36,61%). Tekstur (berkisar antara : 169.0gf - 149.8gf). Berdasarkan hasil tersebut maka lokasi yang banyak mengandung nilai karakterisasi fisika dan kimianya terletak pada lokasi yang ke dua yaitu di Pesisir Desa Dusun Jinak

Kata kunci : Kijing, komposisi kimia, fisika, Lebak Pedamaran, manfaat kijing

**KARAKTERISTIK DAGING KIJING (*Pilsbryoconcha exilis*)
DARI LEBAK PEDAMARAN KECAMATAN PEDAMARAN
KABUPATEN OGAN KOMERING ILIR**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan pada
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Dedek Ariansya
05061281823043**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK DAGING KIJING (*Pilsbryoconcha exilis*)
DARI LEBAK PEDAMARAN KECAMATAN PEDAMARAN
KABUPATEN OGAN KOMERING ILIR**

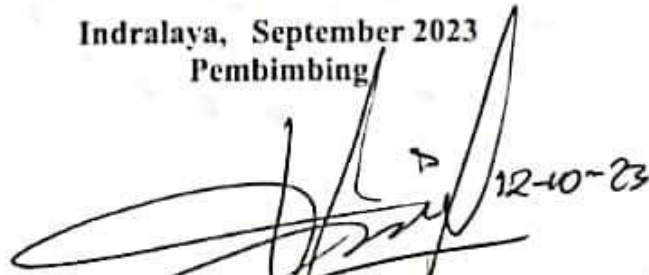
SKRIPSI

Sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Dedek Ariansya
05061281823043

Indralaya, September 2023
Pembimbing


Dr. Agus Supriadi, S.Pt., M.Si.
NIP.197705102008011018

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP.196412301000011001

Skripsi dengan judul "Karakteristik Daging Kijing (*Pilsbryocncha exilis*) dari Lebak Pedamaran Kecamatan Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir" oleh Dedek Ariansya telah dipertahankan di hadapan Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 14 September 2023 dan telah diperbaiki sesuai dengan saran dan masukan Tim Penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Agus Supriadi., S.Pt., M.Si.
NIP. 197705102008011018

Ketua

(.....) 12-0-23

2. Siti Hanggita R, S.TP., M.Si., Ph.D.
NIP. 198311282009122005

Sekretaris

(.....)

3. Puspa Ayu Pitayati, S.Pi, M.Si.
NIP. 198604122019032011

Anggota

(.....)

Indralaya, September 2023

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Prof. Dr. Ace Baehaki, S.PI., M.Si.
NIP. 197606092001121001

Ketua Jurusan
Perikanan



Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.PI., M.Si.
NIP. 197602082001121003

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dedek Ariansya

NIM : 05061281823043

Judul : Karakteristik Daging Kijing (*Pilsbryoconcha exilis*) dari Lebak
Pedamaran Kecamatan Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiat dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat tekanan dari pihak manapun.



Indralaya, September 2023



Dedek Ariansya

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Pedamaran pada tanggal 19 September 1999. Penulis merupakan anak bungsu dari pasangan Bapak Misman dan Ibu Ernani. Penulis memiliki nama lengkap Dedek Ariansya yang akrab dipanggil dedek.

Pada tahun 2006 penulis memulai pendidikan pertama di Sekolah Dasar Negeri 06 Pedamaran diselesaikan pada tahun 2012, kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Pedamaran diselesaikan pada tahun 2015, melanjutkan ke Sekolah Menengah Atas Negeri 4 Pedamaran diselesaikan pada tahun 2018. Sejak tahun 2018 penulis tercatat sebagai mahasiswa aktif di Perguruan Tinggi Negeri Universitas Sriwijaya Fakultas Pertanian, Jurusan Perikanan, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Tahun 2019/2020 penulis menjabat sebagai ketua Islamic Media Center Lembaga Dakwah Fakultas Badan Wakaf Pengkajian Islam (BWPI) Universitas Sriwijaya. Staff Media Muslim Center Lembaga Dakwah Kampus 2021/2022 Universitas Sriwijaya. Menteri Komunikasi dan Informasi (KOMINFO) Gerakan Pedamaran Cerdas tahun 2020 – 2022. Penulis melaksanakan Praktek Lapangan pada bulan September tahun 2021 di Desa Pulau Semambu Kecamatan Indaralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir. Judul Praktek Lapangan yang dilaksanakan penulis yaitu “Sosialisasi Pengemasan Produk Olahan Ikan dalam Mendukung Pengolahan Ikan Tanpa Limbah di Desa Pulau Semambu” dan dibimbing oleh Bapak Dr. Agus Supriadi, S.Pt., M.Si. Penulis juga sudah mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-Tematik) angkatan ke-94 di Desa Tanjung Dalam, Kecamatan Abab, Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir, Sumatera Selatan yang dilaksanakan selama 20 hari pada bulan juni 2021.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah, Tuhan semesta alam yang telah memberikan rahmat taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Karakteristik Daging Kijing (*Pilsbryoconcha exilis*) dari Lebak Pedamaran Kecamatan Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir”

Penulisan Skripsi ini dimaksudkan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Perikanan pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Pada penulisan Skripsi ini penulis sangat berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi serta bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi, maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si. selaku Ketua Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
4. Bapak Dr. Agus Supriadi, S.Pt., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan banyak bantuan, memberikan semangat dan motivasi, memberikan ilmu, arahan dan bantuan dalam penyusunan Skripsi. Semoga Allah membalas kebaikan Bapak.
5. Ibu Siti Hanggita R, S.TP., M.Si., Ph.D dan Ibu Puspa Ayu Pitayati, S.Pi, M.Si. selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan banyak saran dan nasehat dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak Agus Supriadi, S.Pt., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Praktek Lapangan yang telah memberikan bimbingannya, ilmu dan arahan selama Praktek Lapangan berlangsung.
7. Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingannya, arahan, motivasi dan saran selama perkuliahan menjadi mahasiswa di Program studi Teknologi Hasil Perikanan.

8. Seluruh Dosen Program Studi Teknologi Hasil perikanan, Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D., Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D., Dr. Sherly Ridhowati Nata Imam, S.TP., M.Sc., Ibu Siti Hanggita R.J., S.T.P., M.Si., Ph.D., Ibu Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc., Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ph.D., Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc., Ibu Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si., dan Ibu Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si., atas ilmu, nasihat, dan motivasi yang diberikan selama masa perkuliahan
9. Kepada orang tua yang sangat saya sayangi, Ayah saya Misman dan Ibu saya Ernani. terima kasih atas kepercayaan yang telah diberikan, serta pengorbanan, cinta, do'a, motivasi, semangat dan nasihat serta kata-kata yang sering dilontarkan "*sabar ya nak dan jangan menyerah*" kalian sangat berarti, semoga Allah SWT selalu menjaga dan memperpanjangkan umur kalian aamiin
10. Kepada kakak yang saya sayangi Lestanto, dan mbak Letri Ulanndari terima kasih sudah mendoakan dan memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan tulisannya.
11. Untuk mamang Sardeni, mamang Teguh saya ucapkan terima kasih yang sudah mendoakan dan bantuannya.
12. Untuk keponakan saya, Tores, Tori, Ilfa, Kaylah dan Fathan terimakasih telah menghibur dengan tingkah lucu kalian.
13. Teman-teman seangkatan Teknologi Hasil Perikanan 2018 terima kasih atas semua yang pernah terjadi dan untuk waktu yang telah bisa kita habiskan bersama selama berkuliah di Teknolgi Hasil Perikanan ini.
14. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Skripsi ini, yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, terima kasih atas perhatian dan doanya.
15. Terakhir Saya ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada diri sendiri karena sudah sampai pada titik ini, untuk sudah sekuat-kuatnya bertahan dan menghadapi berbagai masalah. Terima kasih sudah mau di ajak berkompromi memang tidak selalu mudah, tapi itulah hidup jadilah kuat karena ada hari-hari yang lebih baik. Terima kasih telah bertahan hingga saat ini, telah begitu yakin untuk mampu untuk sampai ke tahap ini, *the final chapter*nya mulai

sekarang berhenti mencemaskan sesuatu, karena realitanya hidup ini hanya memberimu dua pilihan "*antara sabar tanpa tepi dan syukur tanpa tapi*"

Penulis menyadari dalam penulisan Skripsi ini mungkin masih terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Penulis mengharapkan semoga penulisan Skripsi ini dapat dimanfaatkan untuk perkembangan pengetahuan bagi penulis dan pihak yang berkepentingan.

Indralaya, September 2023



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SUMARRY	i
RINGKASAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN INTEGRITAS	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Kerangka Pemikiran.....	2
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Klasifikasi Kijing (<i>Pilsbryconcha exilis</i>)	4
2.2. Nilai Gizi Daging Kijing.....	6
2.3. Manfaat Kijing	6
2.4. Keadaan Umum Desa Pedamaran.....	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	8
3.1. Tempat dan Waktu	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Metode Penelitian.....	8
3.4. Prosedur Kerja.....	9
3.4.1. Pengambilan Sampel Kerang Kijing.....	9
3.4.1.1. Lokasi Pengambilan Sampel Kerang Kijing.....	9
3.4.1.2. Prosedur Pengambilan Sampel Kerang Kijing.....	9
3.4.1.3. Preparasi Daging Kijing.....	10
3.5. Paramater Pengujian.....	10
3.5.1. Kadar Air.....	10
3.5.2. Kadar Abu	11

3.5.3. Kadar Lemak.....	11
3.5.4. Proses Pembuatan Kolagen.....	12
3.5.5. Asam Amino	13
3.5.6. Uji pH.....	14
3.5.7. <i>Uji Water Holding Capacity</i>	14
3.5.8. Uji Tekstur	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Kadar Air.....	15
4.2. Kadar Abu	18
4.3. Kadar Lemak.....	20
4.4. Kolagen	21
4.5. Derajat Keasaman (pH).....	23
4.6. <i>Water Holding Capacity</i>	25
4.7. Tekstur	26
4.8. Asam Amino	28
4.8.1. Asam Amino Esensial	28
4.8.2. Asam Amino Non Esensial	29
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1. Kesimpulan	31
5.2. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerang Kijing.....	4
Gambar 3.4. Peta Lebak Pedamaran	9
Gambar 4.1.1. Lokasi Pesisir Desa Tanjung Nyiur.....	15
Gambar 4.1.2. Lokasi Pesisir Desa Dusun Jinak	16
Gambar 4.1.3. Lokasi Pesisir Desa Menang Raya.....	16
Gambar 4.1.4. Lokasi Pesisir Desa Pedamaran 6.....	17
Gambar 4.1.5. Lokasi Pesisir Desa Lebu Rarak.....	17

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Kandungan Kadar Air Daging Kerang Kijing	15
Tabel 4.2. Kandungan Kadar Abu Daging Kerang Kijing.....	18
Tabel 4.3. Kandungan Kadar Lemak Daging Kerang Kijing.....	20
Tabel 4.4. Kandungan Kolagen Daging Kerang Kijing.....	22
Tabel 4.5. Nilai Derajat Keasaman (pH) Daging Kerang Kijing.....	24
Tabel 4.6. Nilai Daya Ikat Air Daging Kerang Kijing.....	25
Tabel 4.7. Nilai Tekstur (Keempukan) Daging Kerang Kijing.....	27
Tabel 4.8. Kandungan Asam Amino Esensial Daging Kerang Kijing.....	29
Tabel 4.8. Kandungan Asam Amino Non Esensial Daging Kerang Kijing	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengambilan Sampel Kerang Kijing dan Preparasi Daging kijing...	36
Lampiran 2. Pengolahan Data Penelitian	37
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	39

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kerang adalah sumber daya perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan diminati oleh masyarakat. Mereka dapat ditemukan di perairan laut dan air tawar, dan salah satu contohnya adalah kijing (*Pilsbryconcha exilis*). Kijing adalah anggota hewan invertebrata dari kelompok moluska yang memiliki cangkang dan dapat ditemukan di dasar perairan atau menempel pada substrat di dalam air. Mereka sering tergolong dalam kategori kerang air tawar dan umumnya ditemukan di berbagai sungai dan kolam (Anisa *et al.*, 2013). Kijing (*Pilsbryconcha exilis*) adalah sejenis hewan avertebrata dengan cangkang yang bisa bertahan hidup di dasar perairan atau melekat pada substrat di dalamnya (Ningsih, 2009). Kijing sering ditemukan di sungai dan kolam, termasuk di wilayah Pedamaran, Sumatera Selatan. Dalam hal nilai gizi, kijing merupakan produk perikanan yang mengandung banyak mineral, termasuk besi yang mencapai sekitar 31,02% (Suhardjo *et al.*, 1977). Selain tinggi kandungan mineral besi, kijing juga mengandung protein dengan serat protein yang lebih pendek, yang membuatnya lebih mudah diserap oleh tubuh (Prasastyane, 2009). Kijing adalah kerang air tawar yang mengandung protein dengan kandungan Asam Amino Esensial. Dalam daging kijing, terdapat protein hewani yang kaya akan asam amino esensial seperti *arginin*, *leusin*, dan *lisin*. Menurut Nurjanah (2012), Kandungan protein dalam kijing mencapai 8,90%.

Kijing adalah sumber daya perairan yang memiliki potensi besar untuk digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan. Sayangnya, potensi ini belum dimanfaatkan sepenuhnya. Sebagian besar masyarakat hanya menggunakan kijing sebagai pakan ternak atau memasaknya dengan cara tradisional, seperti tumis atau merebus. Padahal, kijing memiliki kandungan gizi yang tinggi, dengan kadar protein dalam daging kijing berkisar antara 5,67 hingga 7,37% (Suhardjo *et al.*, 1977 dalam Mathlubi, 2006). Beberapa studi telah dilakukan untuk menguji potensi penggunaan daging kijing dalam pembuatan berbagai produk makanan seperti kerupuk, camilan, tortilla, mie, bakso, dan nugget. Hasil penelitian

menunjukkan bahwa kijing memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk makanan ini karena memiliki kualitas sensoris yang baik, termasuk bau, penampilan, rasa, dan tekstur, serta memiliki nilai gizi yang tinggi. Kandungan protein dalam produk olahan kijing berkisar antara 9,0615% dan lemak sekitar 14,4720% (Desnizarianti, 2014). Namun, upaya pemanfaatan kijing ini masih belum optimal karena kurangnya pengetahuan dan informasi yang dimiliki oleh masyarakat tentang cara mengolahnya (Abdullah, 2010).

1.2. Kerangka Pemikiran

Kijing (*Pilsbryconcha exilis*) adalah sejenis moluska yang masuk dalam kelas *Pelecypoda*. Hewan ini memiliki potensi besar sebagai bahan baku dalam pembuatan produk perikanan, terutama karena reproduksi mereka yang cepat sehingga jumlahnya melimpah. Menurut Mubin (2006), satu kali berkembangbiak, kijing bisa menghasilkan hingga 300.000 individu. Namun, pengetahuan tentang penggunaan kijing sebagai bahan makanan masih kurang dikenal secara luas. Hal ini disebabkan oleh dagingnya yang keras dan minim pemahaman masyarakat tentang nilai gizi dari kerang, terutama yang termasuk dalam kelas *Pelecypoda*.

Kandungan gizi yang terdapat pada moluska dari kelas *pelecypoda* yaitu kerang bulu terdiri dari kadar air 77-82 %, abu 1-2 %, lemak 4-6%, protein 6-11%, karbohidrat 2-4 % (Arnanda, 2005). Kerang darah telah menjadi subjek penelitian, dan hasil penelitian menunjukkan bahwa komposisi kandungan kerang darah adalah sekitar 74,37% air, 2,50% lemak, dan 19,48% protein (Zulhamsyah, 2005). Selain itu, menurut penelitian yang dilakukan oleh Zaki (2020) mengenai "Analisis Komposisi Kimia Daging Kijing (*Pilsbryconcha exilis*) di Desa Sungai Paku", ditemukan bahwa daging kijing memiliki komposisi kimia dengan kandungan air sekitar 78,46%, lemak sekitar 7,51%, abu sekitar 11,87%, protein sekitar 78,87%, dan karbohidrat sekitar 1,75%.

Kerang kijing memiliki potensi besar sebagai sumber pangan berkualitas tinggi. Namun, meskipun produksi kijing cukup tinggi, belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, baik sebagai konsumsi langsung maupun sebagai bahan baku dalam industri perikanan. Daging kijing dianggap sulit diolah karena memiliki tekstur yang keras, sehingga masyarakat umumnya hanya memasaknya dalam bentuk tumisan atau rebusan.

Berbagai upaya pemanfaatan dan pengolahan serta penelitian kijing telah dilakukan diantaranya adalah pempek kijing (Hidayah *et al.*, 2014), kerupuk kijing (Saputri, 2019) dan nugget kijing (Radikal dan Janika, 2015). Namun, informasi yang tersedia mengenai sifat-sifat daging kijing masih sangat terbatas. Agar dapat memanfaatkan kijing dengan lebih efektif, diperlukan pemahaman yang lebih mendalam tentang sifat-sifat kijing ini. Oleh karena itu, penelitian yang mencakup karakteristik fisik seperti tekstur dan kapasitas menahan air, serta karakteristik kimia seperti kadar air, abu, lemak, kolagen, pH, dan asam amino dalam daging kijing (*Pilsbryoconcha exilis*).

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkarakterisasi fisika dan kimia daging kijing (*Pilsbryoconcha exilis*).

1.4. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dasar mengenai bahan baku daging kijing untuk penelitian lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. 2010. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Cangkang Kijing Lokal (*Pilsbryconcha exilis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 13(1) : 25-30
- Abdullah, A., Hidayat, T., & Seulalae, A. V. 2021. Moluska: Karakteristik, Potensi dan Pemanfaatan Sebagai Bahan Baku Industri Pangan dan Non Pangan. Syiah Kuala University Press.
- Anisa dan Adi, C.A. 2013. Pengaruh Penambahan Daging Kijing (*Pilsbryconcha exilis*) dan Wortel (*Daucus carota l*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Kerupuk. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. 9(1): 84-88.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Bakso Ikan. SNI 01-3819-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Balitbang Jawa Tengah. 2006. Draft Laporan Akhir : Pekerjaan Penelitian Tingkat Pencemaran Logam Berat di Pantai Utara Jawa Tengah. Minta Adi Pratama, Semarang, 137 hlm
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate Ph Upon The Waterholding Capacity and Tenderness of Mutton. *Journal Food Science*. 36:435-439
- Dincer T, Cakli S, Kilinc, Tolasa S. 2010. Amino Acids and Fatty Acid Composition Content of Fish Sauce. *Journal Animal and Veterinary Advances* 9(2): 311-315.
- Footh HD,1988, Dasar-Dasar Ilmu Tanah, Diterjemahkan oleh Purbayanti, ED, Lukiwati DR dan Trimulatsih R. Gajah Mada Univ Pr.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. 1991. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. UGM Press, Yogyakarta
- Ghazali, T. M., Desmelati, D., & Karnila, R. Consumer Acceptance Toward Freshwater Mussel (*Pilsbryconcha exilis*) Meatball (Doctoral Dissertation, Riau University).
- Hakim, I. 2017. Pengaruh Umur Potong Terhadap Produksi Karkas dan Kualitas Fisik Daging Burung Puyuh Jantan (Doctoral dissertation, Universitas Mecu Buana Yogyakarta).
- Hasniar, Rais. M, Ratna. F. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian : Universitas Negeri Makassar*,
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93-101.
- Hidayah, A., Lestari, S., & Nopianti, R. 2014. Karakteristik Fisik dan Kimia Pempek Kijing (*Pilsbryconcha SP*). *Jurnal Fishtech*, 3(1), 49-60.

- Jamhari. 2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. *Buletin Peternakan* 24 (1), 20-50 2000
- KABOKI. 2022. Kecamatan Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir. Retrieved from News.kaboki.go.id: <https://news.kaboki.go.id/index.php/kecamatan/pedamaran.html> (diakses pada tanggal 23 november 2022)
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Meganiva Putri Cahyati, M. A. P. 2020. Karakteristik Kimia dan Organoleptik: Sosis Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) (Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta).
- Nirmalasari, R. 2019. Keanekaragaman Bivalvia di Pantai Teluk Bogam Kec. Kumai Kabupaten Kotawaringin Barat Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 10(2) : 55-60.
- Nurjanah, N., Jacoeb, A. M., & Hidayat, T. 2020. Perubahan Komposisi Kimia Kijing Lokal (*Pilsbryconcha exilis*) Segar dan Kukus. *Marinade*, 3(02), 148-159.
- Nurjanah, Ningsih, P., Salamah, E. dan Abdullah A., 2010. Karakteristik Protein dan Asam Amino Kijing Lokal (*Pilsbryconcha exilis*) dari Situ Gede.
- Nurjanah. 2012. Analisis Kandungan Logam Berat Daging Kijing Lokal (*Pilsbryconcha exilis*) dari Perairan Situ Gede, Bogor. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*. Vol 1: 1-7. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nybakken JW, 1988, *Biologi Laut. Suatu Pendekatan Ekologis*, Terjemahan dari: Gramedia, Jakarta, 459 hal
- Penjabat Pengolahan Informasi dan Dokumentasi. 2023. Luas Wilayah Kecamatan Sekabupaten Ogan Komering Ilir. Badan Pusat Statistik Kabupaten Komering Ilir. Badan Pusat Statistik Kabupaten Ogan Komering Ilir.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot Longissimus Dorsi dan Biceps Femoris Domba Lokal Jantan yang Dipelihara Dipedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *J. Protein*. 33(2):147-153
- Prasastyane, A., 2009. Karakterisasi Asam Lemak dan Kolesterol Kijing Lokal (*Pilsbryconcha exilis*) Dari Situ Gede Bogor Akibat Proses Pengukusan. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Prihartini. 1999. Jenis dan Ekobiologi Kerang Air Tawar Family Unionidae (*Molusca: Bivalva*) Beberapa Situ dan Kabupaten Bogor, Tesis S2 (Tidak Dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahardja, Djoni P. 2009. *Bahan Ajar Ilmu Lingkungan Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar

- Riyoma, 2020. Analisis Kesesuaian Perairan untuk Budidaya Ikan Jelawat *Leptobarbus hoevenii* (Bleeker, 1851) di Danau Way Jepara, Kecamatan Way jepara Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Sains Teknologi Akuakultur*, 3(1) : 14-43
- Setiawati, I. H. 2009. Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suardana, I W., dan Swacita, I. B. N. 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press, Denpasar, Bali.
- Suhardjo., Sibarani, S., Nasoetion, A. dan Tjipyaningrum, E., 1977. Berbagai Aspek Pemanfaatan Kijing Taiwan Serta Analisa Kadar Gizinya. Laporan Penelitian. Bogor: Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Susanto E. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *J. Ternak*. 5(1): 15-20.
- Suwignyo P, Basmi J, Batu DTFL, Affandi R. 1981. Studi Biologi Kijing Taiwan (*Anodonta woodiana Lea*). Bogor: Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Wahyuni L. 2008. Komposisi Kimia dan Karakteristik Protein Tortilla Corn Chips dengan Penambahan Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor
- Weston, A. R., Rogers, R. W., & Althen, T. G. 2002. The Role of Collagen in Meat Tenderness. *The Professional Animal Scientist*, 18(2), 107-111.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Young Je J, Jam Park P, Kyo Jung W, Kwon Kim S. 2005. Amino Acid Changes in Fermented Oyster (*Crassostrea gigas*) Sauce with Different Fermentation Periods. *J. Food Chemistry*. 91:15-18.
- Zaki, 2020. Analisis Komposisi Kimia Daging Kijing (*Pilsbryoconcha exilis*). [Skripsi]. Pekanbaru (ID): Universitas Riau.