

ABSTRAKS

**Miftahul Ulum. 2020. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) untuk Pembuatan Sambal Sebagai Alternatif Tambahan Makanan Protein Tinggi .
Dibawah Bimbingan M. Nugroho,SPi.,MP.**

Keong sawah tergolong dalam jenis siput air yang banyak ditemukan di perairan tawar Asia tropis dan banyak hidup pada musim penghujan dan saat masa tanam padi. Keong sawah tergolong binatang hama pada tanaman padi (Wardhono, 2012). Sedangkan keong sawah memiliki protein yang cukup tinggi, serta cocok jika di gunakan sebagai daging konsumsi manusia, sehingga perlu diteliti.

Memper dalam kandungan protein yang terdapat pada keong sawah, serta menguji seberapa antusias masyarakat terkait daging olahan dari keong sawah yang sudah diolah menjadi sambal. Sengga penelitian ini bertujuan agar penulis dapat mengukur seberapa tinggi protein yang terkandung dalam produk olahan daging keong sawah, serta antusiasme masyarakat terhadap produk olahan dari daging keong sawah.

Metode penelitian variabel bebas dan variabel terikat, variabel bebas adalah variabel yang berubah atau diduga berubah dalam variasinya sehingga mempengaruhi variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah peroses pengolahan yang didasarkan pada durasi kukus pada keong, sampel A1 30 menit, A2 40 menit, A3 50 menit, A4 60 menit.

Variabel terikat adalah variabel yang berubah atau terpengaruh akibat dipengaruhi variabel bebas (Pratiknya, 2010:31). Variabel terikat dalam penelitian ini adalah kadar protein dan daya terima.

Dalam uji daya terima kami mendapati kesimpulan bahwa sampel A3 lebih banyak diminati. Karena tekstur empuk yang dihasilkan dari proses pengukusan yang lebih lama. Jadi untuk durasi pengukusan yang bagus disarankan 50 menit seperti dalam sampel A3.

ABSTRAKS

**Miftahul Ulum. 2020. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) untuk Pembuatan Sambal Sebagai Alternatif Tambahan Makanan Protein Tinggi .
Dibawah Bimbingan M. Nugroho, S.Pi., MP.**

Rice snails are a type of water snail found in tropical Asian freshwater and live a lot during the rainy season and during rice planting. Rice snails are considered pest animals in rice plants (Wardhono, 2012). While rice snails have quite high protein, and are suitable if used as human consumption meat, so it needs to be researched.

To reduce the protein content found in rice snails, as well as test how enthusiastic people are about processed meat from rice snails that have been processed into sambal. Sengga this study aims so that the authors can measure how high the protein contained in processed products of rice snail meat, as well as the public's enthusiasm for processed products from rice snail meat.

Research methods of free variables and bound variables, free variables are variables that change or are suspected to change in their variations thereby affecting bound variables. The free variables in this study were peroses processing based on the duration of steaming on snails, samples A1 30 minutes, A2 40 minutes, A3 50 minutes, A4 60 minutes.

A bound variable is a variable that is changed or affected by being affected by a free variable (Pratiknya, 2010:31). The bound variables in this study are protein levels and receiving power.

In the receive test we found the conclusion that the A3 sample was more in demand. Because of the soft tekstur resulting from a longer process of kusan. So for a good duration of evaporation is recommended 50 minutes as in the A3 sample