

BAB II

TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan

1. Tiram (*Oyster*)

Dilansir dari buku Professional cooking, Shellfish merupakan kelompok hewan laut dan memiliki ciri khas berupa cangkang keras dan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Mereka terbagi dalam dua kategori utama, yaitu molluska dan krustasea.

Molluska mencakup hewan laut lunak yang dapat dikategorikan menjadi 3 jenis:

- a. *Bivalves* yang bercangkang seperti kerang dan tiram.
- b. *Univalves* yang bercangkang tunggal
- c. *Cephalopoda* seperti gurita dan cumi-cumi

Tiram adalah jenis kelompok hewan bercangkang yang hidup di perairan yang memiliki kadar kandungan garam yang menempel pada kayu, batu, dan akar mangrove biasanya berada dilaut maupun hilir sungai. Tiram termasuk golongan *Bivalves* karena bercangkang, fungsi dari cangkang pada tiram berfungsi melindungi matel dan organ lainnya. Tiram mengandung banyak garam baik di laut maupun muara Sungai, pada kedua sisi cangkang tiram maka cangkang tiram yang menempel di substrat yaitu cangkang bawah yang berbentuk mangkok. Tiram adalah jenis shellfish yang dikenal dengan ciri khas cangkangnya yang kasar dan tidak beraturan, di mana cangkang bagian bawah berbentuk sedikit mangkuk dan cangkang atasnya datar.

Daging tiram sangat lembut dan mengandung kadar air yang tinggi, menjadikannya makanan yang halus dan lembut Tiram dapat ditemukan sepanjang tahun, tetapi mereka paling optimal dikonsumsi pada musim gugur, musim dingin, dan musim semi. Di Amerika Serikat dan Kanada, terdapat empat jenis utama tiram yang dikategorikan berdasarkan asal usulnya. Meskipun berbagai varietas tiram Timur adalah spesies yang sama, mereka

memiliki perbedaan rasa yang signifikan yang dipengaruhi oleh lingkungan tempat mereka tumbuh.

Tiram adalah salah satu jenis hasil laut yang dapat ditemukan di perairan dangkal atau daerah pasang surut. Tiram termasuk dalam kelompok kerang-kerangan yang memiliki cangkang berkapur yang umumnya berwarna putih. Sebagai sumber daya laut, tiram menempel pada substrat keras di sepanjang garis pantai. Keberadaan mereka yang luas di habitat tersebut menjadikannya penting bagi ekosistem pantai dan juga sebagai komoditas berharga bagi manusia. (Nugroho,2022).

Dua jenis tiram yang berhasil dibudidayakan adalah *Crassostrea* yang memiliki bentuk seperti piala dan *Ostrea* yang berbentuk pipih. Kedua jenis tiram ini termasuk dalam keluarga *Ostreidae*, yang berarti keduanya dapat dikonsumsi. Tiram, sebagai salah satu spesies bivalvia, memiliki permintaan yang tinggi di pasaran. Namun, ketersediaannya masih terbatas karena sebagian besar tiram masih ditangkap dari alam, khususnya di muara sungai dan wilayah pesisir. Hal ini menyebabkan tantangan dalam memenuhi kebutuhan pasar yang terus meningkat, dan menekankan pentingnya pengembangan teknik budidaya yang lebih efisien untuk menjaga keberlanjutan sumber daya ini. (Meglitsch 1972; Acta Aquatica 2016)

Beberapa faktor yang mempengaruhi dalam budidaya tiram yaitu pertumbuhannya yang lambat dan tingkat kematian tinggi. Pemanfaatan tiram khususnya daerah pesisir pantai yang banyak di olah yaitu berjenis *Crassostrea* sp. Karakter dari daging tiram yaitu lembut dan halus serta mengandung banyak air (Gisslen, 2011). Kemampuan bertahan hidup tiram relatif lebih tahan terhadap polutan dibandingkan ikan, tiram mampu bertahan hidup dalam lumpur yang kering pada saat musim kemarau makla dari itu tiram dimanfaatkan sebagai pembersih lingkungan polutan yang relatif cepat. Tiram merupakan salah satu komoditas yang memiliki nilai gizi yang lengkap, selain itu tiram juga memiliki protein hewani yang tinggi, mengandung asam-asam lemak tidak jenuh esensial dan mineral yang diperlukan oleh tubuh manusia.

Menurut (octavina et al., 2015) famili ini sangat berpotensi sebagai bahan pangan yang kaya akan nutrisi dan bernilai ekonomi. Berikut tabel kandungan yang terdapat dalam setiap 100 gr tiram adalah;

Tabel 1. Kandungan Gizi Tiram

NO	JENIS ZAT GIZI	JUMLAH ZAT GIZI
1.	Energi	285 kj
2.	Lemak	2,46 gr
3.	Protein	7,05 gr
4.	Karbohidrat	3,91 gr
5.	Sodium	211 mg
6.	Kalium	156 mg

Sumber: fatsecret Indonesia

2. Amplang

Kalimantan Timur merupakan penghasil ikan belida yang cukup tinggi menjadikan masyarakat mengolah ikan belida menjadi produk amplang yang mana banyak di gemari semua kalangan masyarakat. Amplang biasanya di jadikan oleh-oleh khas Kalimantan timur, amplang mempunyai cita rasa yang sangat gurih, aroma yang tajam karena terbuat dari bahan dasar daging ikan, rasa dari kerupuk amplang yang ada di Kalimantan Timur yaitu rasa ikan belida dan ikan tenggiri yang sangat terkenal tetapi harga dari dua ikan tersebut sangat tinggi jadi banyak masyarakat mengganti berbagai jenis ikan yang tergolong murah hanya saja jenis ikan yang di pakai sangat berpengaruh pada kualitas kerupuk amplang.

Amplang merupakan makanan yang mempunyai ciri khas dengan cita rasa yang sangat gurih, aroma yang tajam dari ikan yang dijadikan bahan utama dalam pembuatan amplang serta bentuk yang sangat unik yaitu berbentuk lonjong seperti jari kelingking dan ada juga yang berukuran kecil seperti kuku macan, tergantung dari pembuat amplang memilih bentuk yang mana yang akan dia buat. Ikan belida dan ikan tenggiri mempunyai nilai jual yang cukup tinggi, ikan belida juga memiliki nilai jual yang tinggi dan sangat langka, hal ini membuat para pemilik usaha atau home industri mencari alternatif lainnya

yang cocok digunakan menjadi bahan dasar dari pembuatan amplang, serta menambahkan variasi baru dari amplang. Amplang, yang juga dikenal sebagai makanan ringan tradisional, dapat dikategorikan sebagai kue kering atau kerupuk, serta dapat disamakan dengan makanan tradisional lainnya seperti rengginang.

Makanan ini dibuat dari campuran tepung tapioka, bumbu rempah, dan ikan tenggiri sebagai bahan utama, dan merupakan makanan khas dari Samarinda dan Balikpapan di Kalimantan Timur. Bahan utama amplang, yang populer disebut sebagai amplang kerupuk kuku macan, adalah ikan tenggiri, ikan khas yang hidup di perairan sungai Mahakam dan sungai Karang Mumus di Samarinda. Amplang sering disajikan selama momen lebaran dan juga dijadikan oleh-oleh spesial bagi pelancong yang berkunjung ke Kalimantan Timur.

Menurut berbagai referensi historis, amplang memiliki akar sejarah yang kuat di Kota Samarinda, Kalimantan Timur, dan diketahui telah diproduksi sejak tahun 1970-an. Secara tradisional, amplang awalnya dibuat menggunakan ikan pipih atau ikan belida sebagai bahan utama. Namun, karena kelangkaan ikan tersebut, bahan utama diganti menjadi ikan tenggiri atau ikan gabus. Seiring dengan meningkatnya popularitas amplang di Samarinda, produksi makanan ini menyebar ke beberapa daerah di Kalimantan seperti Balikpapan, Banjarmasin, dan Pontianak, bahkan hingga ke negara tetangga, Malaysia. Nama "kuku macan" disematkan pada amplang karena bentuknya yang menyerupai kuku macan, dengan ukuran sekitar seujung jari kelingking atau ibu jari macan, sehingga mudah disantap dalam satu kali suapan.

Amplang dikenal sebagai makanan yang membuat ketagihan karena cita rasanya yang lezat. Sekali mencicipi amplang, baik yang berbentuk biasa maupun yang berbentuk kuku macan, lidah akan terus merasakan kelezatannya dan sulit berhenti untuk menyantapnya.

Adapun resep acuan pada tabel sebagai berikut ;

Tabel 2. Resep Acuan Amplang

No	Bahan	Quantity
1.	Ikan tenggiri	313 gr
2.	Tepung tapioca	635 gr
3.	Bawang putih	16 gr
4.	Telur	1 butir
5.	Garam	10 gr
6.	Gula pasir	47 gr
7.	Soda kue	2 gr
8.	Penyedap rasa	12 gr
9.	Minyak goreng	2 liter

Sumber: Toko amplang karya fadillah, 2021

Menurut SNI 7762:2013, Amplang ikan menjelaskan hasil standar acuan untuk amplang mencakup berbagai persyaratan yang harus dipenuhi untuk memastikan mutu dan keamanan produk. Amplang harus diproduksi dari bahan baku berkualitas tinggi seperti ikan segar, ikan beku, udang segar, udang beku, atau lumatan daging ikan dan surimi. Bahan baku ini harus berasal dari perairan yang tidak tercemar dan memenuhi persyaratan mutu sesuai dengan SNI yang relevan, seperti SNI 2729 untuk ikan segar dan SNI 4110 untuk ikan beku. Selain itu, air dan es yang digunakan dalam proses produksi harus memenuhi standar kualitas air minum dan es untuk penanganan ikan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Mutu dan keamanan amplang diukur melalui berbagai parameter kimia dan mikrobiologi. Kadar air dalam amplang tidak boleh melebihi 4%, kadar abu maksimal 5%, kadar lemak maksimal 35%, dan kadar protein minimal 7%. Uji mikrobiologi meliputi penentuan jumlah bakteri total, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, dan *Vibrio cholerae*, dengan batas maksimum yang ketat untuk memastikan produk bebas dari kontaminasi berbahaya. Selain itu, kandungan logam berat seperti kadmium, merkuri, timbal, arsen, dan timah putih juga diuji untuk memastikan tidak

melebihi batas yang ditetapkan, menjaga keamanan konsumen dari risiko keracunan logam berat. Proses produksi amplang harus dilakukan dengan teknik sanitasi dan higiene yang ketat. Semua peralatan yang digunakan harus bersih, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan untuk mencegah kontaminasi. Pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir melibatkan tahapan penerimaan, pelelehan, pencucian, penyilangan, pelumatan, pencampuran, pembentukan, penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Setiap tahap ini harus dilakukan dengan cepat, cermat, dan saniter untuk menjaga mutu dan keamanan produk. Amplang yang telah dikemas harus disimpan dalam kondisi yang kering, tertutup, dan saniter sebelum didistribusikan untuk mencegah kemunduran mutu dan pertumbuhan bakteri patogen.

3. Bahan

Penelitian yang akan diselenggarakan menggunakan bahan bahan yang berkualitas tinggi, layak digunakan serta diolah, tidak kadaluarsa dan kemasannya masih aman, tidak busuk, tidak berubah warna, dan tidak basi, sehingga aman untuk dikonsumsi.

a. Ikan Tenggiri

Menurut buku Profesional cooking, Ikan tenggiri merupakan ikan air laut atau salt water dan termasuk jenis round fish. Nama latin dari ikan tenggiri yaitu *Scomberomus* sp merupakan jenis ikan yang dimanfaatkan dalam berbagai jenis olahan produk, ikan ini banyak tersebar di Indonesia dan merupakan bagian dari familia scombridae yang terdiri dari 15 genus dan 51 species. Karakteristik dari ikan tenggiri merupakan daging berlemak dan warna sedikit gelap.

b. Tepung Tapioka

Tepung tapioka merupakan tepung pati yang di ekstrak, yang memiliki banyak kandungan utamanya karbohidrat, tepung ini bisa di jadikan tepung alternatif bagi orang yang diet bebas gluten. Fungsi dari tepung tapioka sama seperti serat dan dapat diolah seperti bakso, siomay, tekwan, dll.

c. Bawang Putih

Bawang putih adalah salah satu komoditas pangan. Sebagai jenis sayuran, bawang putih tidak hanya digunakan secara luas sebagai bumbu dalam berbagai masakan, tetapi juga memiliki nilai dalam dunia pengobatan tradisional. Manfaatnya yang beragam menjadikan bawang putih sebagai salah satu kebutuhan pokok yang harus dipenuhi dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Ketersediaannya yang stabil sangat penting untuk memenuhi permintaan pasar yang tinggi dan memastikan bahwa kebutuhan masyarakat terhadap bahan pangan dan obat-obatan terpenuhi secara optimal.

d. Garam

Garam dapur adalah salah satu jenis mineral yang memberikan rasa asin pada makanan. Meskipun garam penting bagi tubuh, konsumsi yang berlebihan dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan, seperti tekanan darah tinggi dan gangguan jantung. Selain berfungsi sebagai penambah rasa, garam juga memiliki kegunaan lain dalam pengawetan makanan, berkat kemampuannya untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Dengan demikian, garam tidak hanya memperkaya cita rasa hidangan tetapi juga memainkan peran penting dalam teknik konservasi pangan, meskipun perlu diperhatikan agar penggunaannya tetap dalam batas wajar untuk menjaga kesehatan.

e. Gula Pasir

Bahan pemanis berbentuk kristal yang dikenal sebagai gula merupakan salah satu kebutuhan pokok dalam asupan harian, baik dalam kue, minuman, dan lain sebagainya. Terdapat dua jenis gula yang umum digunakan sebagai pemanis, yaitu gula tebu dan gula jagung. Gula pasir mengandung energi sebesar 364 kkal, protein 0 gram, karbohidrat 94 gram, lemak 0 gram, kalsium 5 miligram, fosfor 1 miligram, dan zat besi 0 miligram. Selain itu, gula pasir juga mengandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0

miligram, dan vitamin C 0 miligram (Agri, 2019).

Sebagian besar gula pasir terbuat dari tebu, dan gula pasir ini tersedia dalam warna cerah dan kecoklatan. Gula berwarna cerah biasanya digunakan sebagai bahan pembuat kue, sementara gula berwarna kecoklatan sering digunakan sebagai pemanis teh. Hal ini karena gula berwarna kecoklatan dapat mengubah warna kue jika digunakan dalam proses pembuatan kue. Gula pasir dapat dengan mudah ditemukan di supermarket atau melalui toko online.

f. Telur

Selain daging dan susu, telur merupakan salah satu produk peternakan penting. Telur memiliki keunggulan sebagai bahan makanan karena kandungan nutrisinya yang kaya dan harganya yang relatif terjangkau. Produk ini menjadi pilihan favorit banyak orang untuk memenuhi kebutuhan protein sehari-hari. Telur ayam, khususnya, sangat mudah ditemukan di pasaran, menjadikannya sumber protein yang praktis dan ekonomis bagi berbagai kalangan masyarakat. Selain itu, telur ayam juga serbaguna dan dapat diolah menjadi berbagai hidangan, mulai dari sarapan sederhana hingga masakan kompleks.

g. Baking soda

Baking soda adalah bahan tambahan yang sering digunakan dalam pembuatan makanan atau kue. Bahan ini mengandung zat ragi dan terdiri dari 100% natrium bikarbonat. Baking soda berfungsi sebagai agen pengembang yang membantu adonan mengembang dan memberikan tekstur yang lembut serta kenyal pada kue dan roti. Selain perannya sebagai agen pengembang, baking soda juga memiliki beberapa manfaat lain dalam pembuatan makanan. Misalnya, baking soda dapat digunakan untuk menetralkan rasa asam yang berlebihan dalam resep, membantu menghasilkan warna yang lebih coklat dan renyah pada kue-kue panggang, dan mempercepat proses pemanggangan dengan memperpendek waktu

yang diperlukan untuk mencapai tekstur yang diinginkan. Secara keseluruhan, baking soda adalah bahan yang sangat berguna dalam dunia kuliner, menawarkan berbagai manfaat dalam pembuatan kue dan makanan lainnya. Dengan memahami cara kerjanya dan bagaimana menggunakannya dengan benar, Anda dapat meningkatkan kualitas dan hasil dari berbagai kreasi kuliner Anda.

h. Penyedap Rasa

Penyedap rasa adalah campuran bahan yang digunakan dalam masakan untuk meningkatkan dan menambah cita rasa makanan, sehingga menjadikannya lebih lezat dan menggugah selera. Penyedap rasa sering kali merupakan kombinasi dari berbagai bahan yang dirancang untuk memperkuat rasa alami dari bahan utama yang digunakan dalam masakan. Penyedap rasa dapat berasal dari bahan alami maupun sintetis. Bahan alami termasuk rempah-rempah seperti lada, ketumbar, kayu manis, dan cengkeh, serta bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, jahe, dan kunyit. Selain itu, penyedap rasa alami juga bisa berupa ekstrak seperti ekstrak vanila atau esens lemon yang memberikan aroma dan rasa khas pada makanan..

4. Penelitian Terdahulu

Berikut ini penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian yang akan diselenggarakan;

- a. Pengolahan Tiram Menjadi Kaldu dan Saus Tiram Bagi Pemberdayaan Perempuan di Gampong Jawa Lama Kecamatan Banda Sakti Kota Lhoksumawe.

Penelitian yang dilakukan oleh Prama Hartami, Zulpikar, Mahdaliana, Boy Haqi, dan Putri Maulida pada tahun 2020, yang diterbitkan dalam jurnal Pengabdian Masyarakat pada bulan November 2022, mengulas tentang transformasi pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram untuk memberdayakan perempuan di Gampong Jawa Lama, Kecamatan Banda

Sakti, Kota Lhokseumawe. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir, terutama para ibu, dalam mengolah tiram, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah tiram sebagai produk perikanan. Metode pelaksanaan penelitian ini berpusat pada konsep pengabdian masyarakat, dimulai dari pengumpulan data dan evaluasi kondisi lokasi pelatihan, mengidentifikasi hambatan melalui observasi, merancang materi pelatihan yang tepat, hingga menyelenggarakan pelatihan pengabdian masyarakat di Gampong Jawa Lama, dengan fokus pada teknik pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram. Studi ini mirip dengan penelitian yang akan dilaksanakan, yang bertujuan mengembangkan tiram menjadi produk baru. Namun, perbedaannya terletak pada produk akhir yang dihasilkan: studi ini berfokus pada transformasi tiram menjadi kaldu dan saus tiram, sedangkan penelitian yang akan datang akan mengubah daging tiram menjadi isian dimsum. Penelitian mendatang akan mempelajari proses pembuatan dimsum dan menganalisis karakteristik dari hasil akhir dimsum yang menggunakan daging tiram. Dalam keduanya, pengolahan tiram menjadi produk atau olahan baru menjadi pusat perhatian studi ini.

b. Perbandingan Mutu Kerupuk Tiram (*Crassostera cucullata*) Olahan dengan Kerupuk Tiram Komersial

Studi ini dikarang oleh Karmila Maulidza, Dwi Apriliani AGS, dan Lia Handayani pada tahun 2019, yang diterbitkan dalam jurnal *Semdi Unaya* pada Desember 2019, halaman 67-75. Penelitian ini mengambil tiram sebagai fokusnya, khususnya dalam membandingkan mutu kerupuk tiram olahan dengan kerupuk tiram komersial. Metode eksperimental laboratorium digunakan untuk mengumpulkan data mengenai kandungan protein, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar timbal (Pb), serta evaluasi organoleptik dan hedonik pada kedua jenis kerupuk tiram tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan yang jarang diterapkan dalam penelitian kuliner. Sama halnya dengan penelitian yang akan datang, fokus utamanya adalah pada inovasi dalam pengolahan hasil tiram. Namun, perbedaan mendasarnya adalah bahwa

studi ini membandingkan mutu kerupuk tiram olahan dengan kerupuk tiram komersial, sementara penelitian mendatang akan meneliti penggunaan tiram sebagai isian dalam dimsum. Pengetahuan yang diperoleh dari studi ini meliputi penilaian terhadap nilai kandungan protein, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar timbal (Pb), serta evaluasi organoleptik dan hedonik pada tiram.

c. Strategi Petani Tambak dalam Mengembangkan Kuliner Tiram di Kabupaten Barru.

Studi ini di tulis Sri Wahyuni, Indah Ainun Mutiara, Jamaluddin Arifin, 2022, Strategi Petani Tambak dalam Mengembangkan Kuliner Tiram di Kabupaten Barru yang di terbitkan dalam International journal of education social and devel-opment, volume 1, desember 2022, Hal 73-82. Pada studi ini Barru sebagai obyek studi, dengan berfokus pada strategi petani tambak dalam mengembangkan kuliner tiram. Studi inimenggunakan metode yang jarang di terapkan dalam penelitian atau studi kuliner, karena metode penelitian yang dilakukan oleh peneliti menggunakan purposive sampling yang mana metode ini menggunakan teknik pengambilan data dengan pertimbangan tertentu. Oleh sebab itu, pembahasan studi hanya berfokus pada strategi Masyarakat dalam mengembangkan kuliner tiram di Barru sehingga menjadi pengetahuan tentang cara mengembangkan kuliner tiram di Kabupaten Barru. Kesimpulan dalam studi ini adalah cara mempromosikan tiram bakar di Kabupaten Barru agar meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat.Studi ini tidak memiliki persamaan dengan penelitian yang akan diselenggarakan. Sehingga terlihat jelas perbedaannya, yang mana, studi yang dimaksud lebih bertujuan untuk menjelaskan bagaimana cara tetapi tertutupi karena usaha menjual tiram bakar Kabupaten Barru agar berkembang dan bisa meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat yang serba kekuranganakan tetapi tertutupi karena usaha menjual tiram bakar.

d. Pengembangan Usaha Kerupuk Amplang Bandeng Untuk Memberdayakan Masyarakat Desa Polejiwa Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan

Studi ini adalah pengembangan usaha yang berfokus pada kerupuk amplang ikan bandeng menerapkan metode demonstrasi, pelatihan atau penyuluhan. Studi ini menerapkan metode penelitian yang tidak digunakan dalam studi seni kuliner, sebab studi ini menerapkan metode penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat yaitu melalui tahapan observasi, wawancara, perencanaan yang menjelaskan tahapan singkat dalam pembuatan dimsum udang, serta evaluasi kegiatan. Penerapan metode tersebut menjadikan udang hasil tambak sebagai produkolahan dimsum. Pembahasan studi ini hanya berfokus pada pemanfaatan ikan bandeng hasil tambak dalam pembuatan kerupuk amplang, guna meningkatkan pemahaman masyarakat di Desa Polejiwa. Kesimpulan pada studi ini adalah kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk amplang bandeng, meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan bandeng menjadi kerupuk amplang, memotivasi masyarakat untuk dapat memanfaatkan pengolahan kerupuk amplang bandeng meningkatkan perekonomian masyarakat. Persamaan studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu pembuatan kerupuk amplang. Namun demikian terdapat perbedaan yang mana studi yang dimaksud lebih bertujuan untuk mengolah bandeng menjadi kerupuk amplang, sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu bagaimana cara membuat kerupuk amplang dari daging tiram.

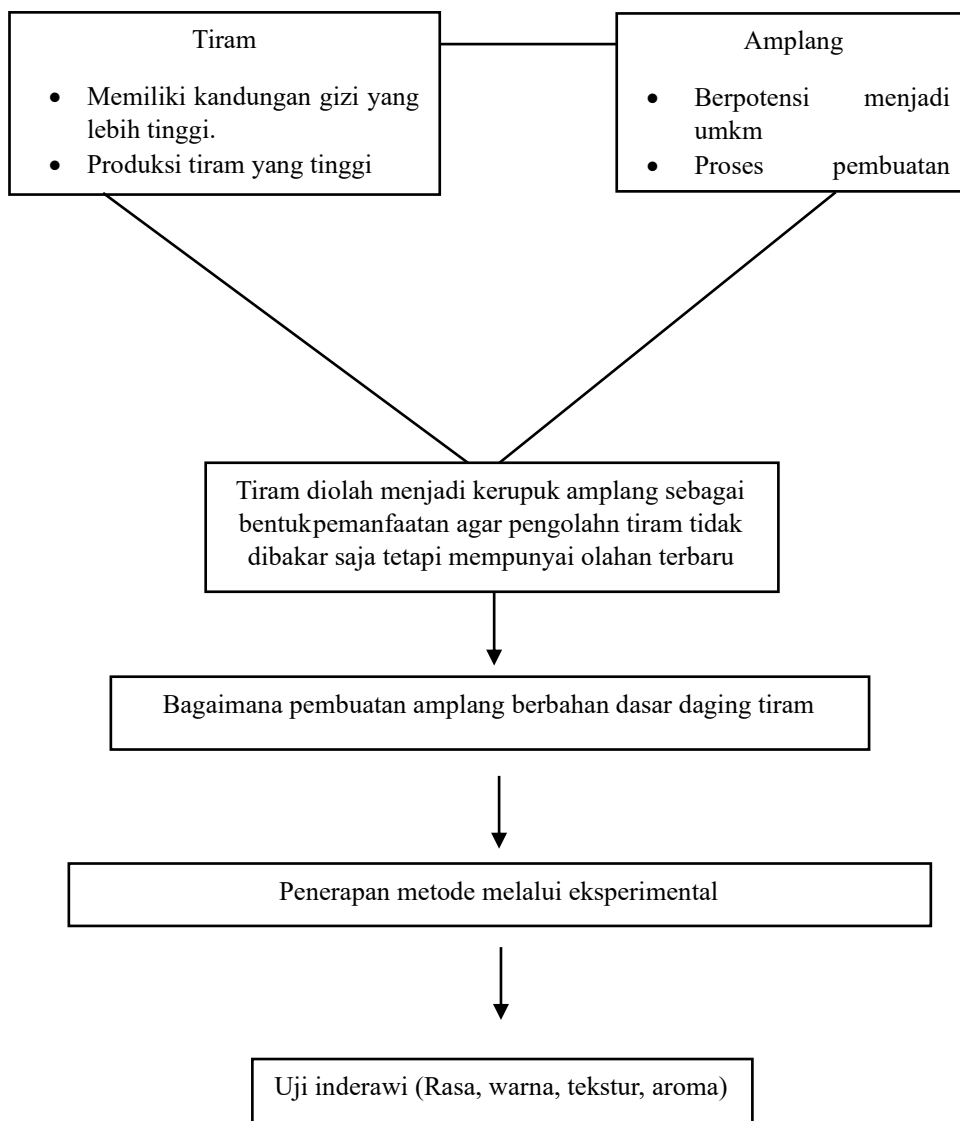
e. Pengaruh Proporsi Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dan Ikan Lele (*Clarias sp*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Amplang.

studi yang, berjudul "Pengaruh Proporsi Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) dan Ikan Lele (*Clarias sp*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Amplang," yang diterbitkan dalam Jurnal Tata Boga Vol.11 No 3 (2022), adalah bahwa penerapan metode eksperimental dalam mencari persentase perbandingan bahan baku dan bahan tambahan menghasilkan amplang adalah ikan bandeng

dan ikan lele. Studi ini mengkaji karakteristik organoleptik seperti aroma, rasa, dan tekstur amplang. penelitian yang akan dilakukan, yang juga akan mengevaluasi karakteristik organoleptik kerupuk amplang. Namun, perbedaannya terletak pada fokus bahan baku, di mana studi ini meneliti pengaruh proporsi ikan bandeng dan ikan lele, sementara penelitian mendatang akan berfokus pada pemanfaatan daging tiram dalam pembuatan kerupuk amplang.

B. Kerangka Pikir

Dalam kerangka pikir untuk penelitian yang akan diselenggarakan, tiram dipilih sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk amplang, sebab memiliki kandungan gizi yang baik, produksi tiram yang melimpah. Kerupuk amplang dijadikan fokus, sebab mudah di buat dan berpotensi menghasilkan bisnis.



Gambar 1 Kerangka Pikir
(Sumber : Hasil Olah Data 2024)