

OLAHAHAN SEHAT

Kerang Darah



Reni Ambarwati
Herlina Fitrihidajati
Fida Rachmadiarti
Tarzan Purnomo



PT Mitra Edukasi
dan Publikasi

OLAHAN SEHAT KERANG DARAH

Reni Ambarwati, M.Sc.

Dra. Herlina Fitrihidajati, M.Si.

Prof. Fida Rachmadiarti, M.Kes.

Dr. Tarzan Purnomo, M.Si.



**PT Mitra Edukasi
dan Publikasi**

OLAHAN SEHAT KERANG DARAH

Penulis:

Reni Ambarwati, M.Sc.
Dra. Herlina Fitrihidajati, M.Si.
Prof. Fida Rachmadiarti, M.Kes.
Dr. Tarzan Purnomo, M.Si.

ISBN: 978-623-8627-24-0

Editor:

Dr. Fitriana, S.Si.

Desain Sampul dan Tata Letak:

Alfi Nurlailiyah

Penerbit:

PT Mitra Edukasi dan Publikasi

Anggota IKAPI No. 358/JTI/2022

Redaksi:

PT. Mitra Edukasi dan Publikasi
Griya Taman Asri AB/26,
Tawangsari, Taman, Sidoarjo 61257
WA: 0895-4298-51500
IG: @edupartner.publishing
Email: edupartner.publishing@gmail.com
Website: <https://buku.edupartnerpublishing.co.id/>

Cetakan Pertama, September 2024

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk
dan dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penulis
dan penerbit.

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah swt. karena atas rahmat dan hidayah-Nya, buku yang berjudul Olahan Sehat Kerang Darah ini dapat terselesaikan. Buku ini diharapkan sebagai ide untuk mengolah kerang darah menjadi makanan bergizi.

Buku ini berisi informasi singkat tentang cara pengolahan kerang darah agar menjadi aneka resep kuliner sehat. Buku ini terdiri atas tiga bagian utama, yaitu Selayang Pandang Kerang Darah, Menurunkan Kandungan Logam Berat dalam Kerang, serta Aneka resep Olahan Kerang. Buku disajikan dengan bahasa yang sederhana sehingga diharapkan mudah dipahami oleh masyarakat umum. Selain itu, booklet ini juga dilengkapi dengan foto foto berwarna sehingga lebih menarik.

Melalui Buku ini, diharapkan masyarakat makin gemar mengkonsumsi kerang yang telah diolah secara sehat.

Surabaya, Agustus 2022

Tim Penulis

DAFTAR ISI

Halaman dalam	ii
Prakata	iii
Daftar Isi	iv
Selayang pandang Kerang Darah	1
Cara Menurunkan Kandungan Logam Berat dalam Kerang	3
Aneka Resep Olahan Kerang	21
a. Martabak kerang	22
b. Sandwich kerang	25
c. Kebab kerang	27
d. Makaroni panggang kerang	29
e. Spaghetti kerang	32
f. Bola bola kerang	34
g. Somay kerang	37
h. Bakso kerang	39
l. Tahu kerang bulat	40
j. Nugget kerang	42
k. Rolade kerang	45
l. Sambal kerang pedas	47
m. Pepes kerang	49
n. Roti gulung kerang	51
o. Pangsit kerang goreng	53
p. Kerang tumis kemangi	55
q. Sate kerang	57
Rangkuman	59
Daftar Pustaka	60