

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TINTA CUMI-CUMI (*Loligo sp*)
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA
DAN SENSORI AMPIANG CUMI BANGKA**

***THE EFFECT OF SQUID (*Loligo sp*) INK ADDITION
ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY
CHARACTERISTICS OF BANGKANESE SQUID AMPIANG***



**Triana
05061381419033**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

SUMMARY

TRIANA, The Effect of Squid (*Loligo Sp*) Ink Addition on Physicochemical And Sensory Characteristics of Bangkanese Squid Ampiang (Supervised by **SHANTI DWITA LESTARI** and **SUSI LESTARI**).

This study aims to determine the chemical, physical and sensory characteristics of Bangkanese squid ampiang at different levels of squid ink addition. This reserch was conducted from March until Mei 2018. This research method used randomized block design (RBD) with one factor and three replications. The treatments used were the concentration of squid ink 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, 10%. The parameters observed were chemical analysis (moisture content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content and amino acid), physical analysis (texture and colour) and sensory analysis (appearance, taste, smell and texture). The results showed that the treatment had significant effect at the 5% confidence level of the water content (1,89 - 3,43%), ash content (3,01 - 3,63%), protein content (9,3 - 13,03%), carbohydrate content (25,05 - 31,38%), fat content (44,64 - 45,81%), lightness (33,8 - 75,53%), chroma (3,2 - 18,73%) and hue (13,23 - 57,3%) of Bangkanese squid ampiang produced. Glutamic acid and arginine were the highest amino acids based on amino acid analysis. The result of sensory analysis showed that the treatment had significant effect on appearance and texture.

Keywords : amino acid, Bangkanese squid ampiang, squid, squid ink

RINGKASAN

TRIANA, *Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (*Loligo sp*) terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Sensori Ampiang Cumi Bangka* (Dibimbing oleh **SHANTI DWITA LESTARI** dan **SUSI LESTARI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik kimia dan sensori ampiang cumi Bangka dengan perbedaan penambahan tinta cumi-cumi pada beberapa tingkat konsentrasi. Penelitian ini dilaksanakan pada Maret hingga Mei 2018. Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan satu faktor perlakuan dan dilakukan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan tinta cumi-cumi sebanyak 0%, 2,5%, 5%, 7,5% dan 10%. Parameter yang diamati yaitu analisis kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan asam amino), analisis fisik (uji kekerasan dan uji warna), serta analisis sensori (kenampakan, rasa, aroma dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh nyata pada taraf uji 5% terhadap nilai kadar air (1,89 - 3,43%), kadar abu (3,01 - 3,63%), kadar protein (9,3 - 13,03%), kadar karbohidrat (25,05 - 31,38%), kadar lemak (44,64 - 45,81%), *lightness* (33,8 - 75,53%), *chroma* (3,2 - 18,73%) dan *hue* (13,23 - 57,3%) ampiang cumi Bangka yang dihasilkan. Asam glutamat dan arginin merupakan asam amino tertinggi dari kandungan asam amino pada ampiang cumi Bangka. Hasil analisis sensori menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata terhadap kenampakan dan tekstur.

Kata kunci : ampiang cumi Bangka, asam amino, cumi-cumi, tinta cumi-cumi

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TINTA CUMI-CUMI (*Loligo sp*)
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA
DAN SENSORI AMPIANG CUMI BANGKA**

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



Triana
05061381419033

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PENAMBAHAN TINTA CUMI-CUMI (*Loligo sp*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI AMPIANG CUMI BANGKA

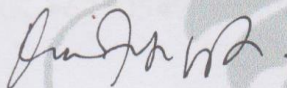
SKRIPSI

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

Oleh:

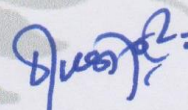
Triana
05061381419033

Pembimbing I



Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc
NIP 198310252008122004

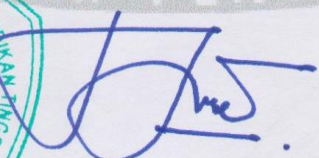
Indralaya, Oktober 2018
Pembimbing II



Susi Lestari, S.Pi., M.Si
NIP 1976081620011221002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



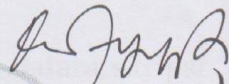

Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP 196012021986031003

Skripsi dengan Judul “Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo Sp*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Ampiang Cumi Bangka” oleh Triana telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 26 Oktober 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

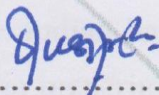
1. Santi Dwita Lestari, Spi., MSc
NIP 198310252008122004

Ketua


(.....)

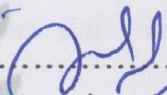
2. Susi Lestari, S.Pi., M.Si
NIP 1976081620011221002

Sekretaris


(.....)

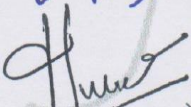
3. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP 198005052001122002

Anggota



(.....)

4. Wulandari, S.Pi., M.Si
NIK 1671054710880006

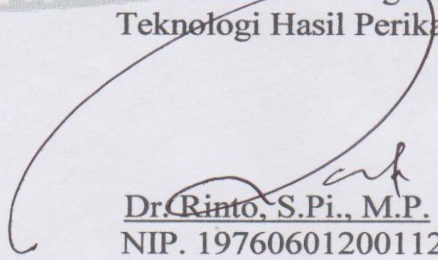
Anggota


(.....)

Ketua Jurusan Perikanan
Fakultas Pertanian


Herpani, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP. 197404212001121002

Indralaya, Oktober 2018
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan


Dr. Rinto, S.Pi., M.P.
NIP. 197606012001121001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Triana
NIM : 05061381419033
Judul : Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (*Loligo sp*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Ampiang Cumi Bangka

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

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



Indralaya, Oktober 2018



[Triana]

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Palembang pada tanggal 24 Oktober 1996, anak ketiga dari pasangan Bapak Rusli dan Ibu Arfuah.

Pendidikan penulis bermula di TK Bhayangkari 6 Palembang tahun 2001 diselesaikan pada tahun 2002 kemudian melanjutkan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 54 Palembang tahun 2002 diselesaikan pada tahun 2008. Pendidikan Menengah Pertama diselesaikan di SMP Negeri 42 Palembang Tahun 2011 dan Pendidikan Menengah Atas diselesaikan di SMAN 5 Palembang Tahun 2014. Sejak 2014 penulis tercatat sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur USM (Ujian Seleksi Mandiri).

Selama menjadi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, penulis telah mengikuti Magang di LPPMHP (Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan) Palembang Sumatera Selatan pada tahun 2017 dan penulis juga melaksanakan Praktek Lapangan dengan judul “Penerapan Cara Produksi yang Baik (CPB) Pada Proses Pembekuan Paha Kodok (*Fajervarya cancrivora*)” di PT. Lestari Magris, Palembang Sumatera Selatan pada tahun 2017.

Penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) periode 2015-2016 sebagai anggota Departemen Kewirausahaan dan periode 2016-2017 sebagai anggota Departemen Kesekretariatan. Pengalaman kuliah lapangan yang penulis ikuti selama menjadi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan diantaranya menjadi asisten Diversifikasi Hasil Perikanan dan Tata Niaga Hasil Perikanan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat serta hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin. Skripsi ini berjudul “Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (*Loligo sp*) Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Sensori Ampiang Cumi Bangka” disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Shalawat dan salam selalu tercurahkan kepada Rasulullah SAW.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini terutama kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku Ketua Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Indralaya.
3. Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Indralaya.
4. Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik. Terima kasih untuk bimbingan serta nasihat yang tercurah selama penulis aktif berkuliah di Universitas Sriwijaya
5. Bapak Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing Praktek Lapangan. Terima kasih untuk bimbingannya serta nasihat yang tercurah selama penulis membuat laporan PL hingga menyelesaikan ujian PL.
6. Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc dan Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing. Terima kasih atas bimbingan dalam memberikan arahan, kesabarannya dalam memotivasi dan membantu penulis sebelum memulai penelitian hingga saat penyelesaian skripsi.
7. Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D dan Ibu Wulandari, S.Pi., M.Si selaku tim penguji skripsi yang telah banyak memberikan saran dan arahan dalam menyelesaikan skripsi.
8. Segenap Bapak dan Ibu dosen Jurusan Perikanan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan terima kasih atas ilmu yang telah diberikan selama ini serta admin dan analis lab Teknologi Hasil Perikanan.

9. Kedua orang tua saya yang tercinta atas do'anya dan segala bentuk kasih sayang yang telah diberikan kepada penulis.
10. Kakak-kakakku Meilda Syafitri, Muhammad Azhar, Septi Anggraini, Moh. Taufik untuk segala masukan, berbagi pengalaman, do'a dan memotivasi penulis dari awal perkuliahan hingga segala bantuan saat penulis mulai penelitian sampai menyelesaikan skripsi.
11. Sahabat yang selalu ada Tika Agustin, Cynthia Aprita Sari, Rizka Meilisa, Mira Susanti, Putri KW, Shelly, Nanda, Rinda dan Mbk Putri Lestari terimakasih atas segala bantuan, support, masukan dan motivasi yg telah diberikan kepada penulis.
12. Teman-teman seangkatan THI 2014 yang tidak bisa disebutkan satu persatu dan hampir setiap hari saling memotivasi, belajar, bertukar pikiran dan saling mendoakan. Terima kasih juga atas segala bantuan kepada penulis.
13. Kakak-kakak dan adik-adik tingkat THI (2011, 2012, 2013, 2015, 2016) yang pernah kerja sama semasa kuliah sampai selesai.
14. Serta semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas semangat dukungan dan motivasi selama ini.

Indralaya, Oktober 2018

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| DAFTAR TABEL..... | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xvi |
| BAB 1. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Kerangka Pemikiran..... | 2 |
| 1.3. Tujuan | 3 |
| 1.4. Kegunaan..... | 3 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1. Sistematika dan Morfologi Cumi-Cumi (<i>Loligo sp</i>)..... | 4 |
| 2.2. Kandungan Nutrisi Cumi-Cumi (<i>Loligo sp</i>) | 5 |
| 2.3. Tinta Cumi-Cumi (<i>Loligo sp</i>) | 6 |
| 2.4. Bahan Tambahan..... | 6 |
| 2.4.1. Tepung Aren..... | 6 |
| 2.4.2. Garam..... | 7 |
| 2.4.3. Gula | 7 |
| 2.4.4. Telur | 8 |
| 2.4.5. Minyak Goreng. | 8 |
| BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN..... | 9 |
| 3.1. Tempat dan Waktu | 9 |
| 3.2. Alat dan Bahan..... | 9 |
| 3.2.1 Alat..... | 9 |
| 3.2.2. Bahan | 9 |
| 3.3. Metode Penelitian..... | 10 |
| 3.4. Cara Kerja | 10 |
| 3.4.1. Persiapan Tinta Cumi-Cumi..... | 10 |
| 3.4.2. Pengolahan Ampiang | 10 |

| | |
|--|-----------|
| 3.5. Parameter Pengamatan | 11 |
| 3.5.1. Analisis Sensori..... | 11 |
| 3.5.2. Analisa Fisik | 11 |
| 3.5.2.1. Uji Tekstur | 11 |
| 3.5.2.2. Analisis Warna | 12 |
| 3.5.3. Analisis Kimia..... | 12 |
| 3.5.3.1. Kadar Air..... | 12 |
| 3.5.3.2. Kadar Abu | 13 |
| 3.5.3.3. Kadar Lemak | 13 |
| 3.5.3.4. Kadar Protein | 14 |
| 3.5.3.5. Kadar Karbohidrat..... | 15 |
| 3.5.3.6. Analisis Asam Amino | 16 |
| 3.6. Analisis Data | 17 |
| 3.6.1. Analisis Data Parametrik..... | 17 |
| 3.6.2. Analisis Data Non Parametrik..... | 19 |
| BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN | 21 |
| 4.1. Analisis Sensori | 21 |
| 4.1.1. Kenampakan..... | 21 |
| 4.1.2. Aroma..... | 22 |
| 4.1.3. Rasa | 23 |
| 4.1.4. Tekstur | 24 |
| 4.2. Analisis Fisik..... | 25 |
| 4.2.1. Tekstur | 25 |
| 4.2.2. Warna | 27 |
| 4.2.2.1. <i>Lightness</i> | 27 |
| 4.2.2.2. <i>Chroma</i> | 28 |
| 4.2.2.3. <i>Hue</i> | 29 |
| 4.3. Analisis Kimia..... | 31 |
| 4.3.1. Kadar Air..... | 31 |
| 4.3.2. Kadar Abu | 33 |
| 4.3.3. Kadar Protein | 34 |
| 4.3.4. Kadar Lemak..... | 36 |

| | |
|--|-----------|
| 4.3.5. Kadar Karbohidrat..... | 37 |
| 4.3.6. Asam Amino | 38 |
| BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN | 41 |
| 5.1. Kesimpulan | 41 |
| 5.2. Saran..... | 41 |
| DAFTAR PUSTAKA | 42 |
| LAMPIRAN..... | 45 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1. Cumi-cumi (<i>Loligo sp</i>) | 4 |
| Gambar 4.1. Nilai rerata kenampakan ampiang cumi Bangka | 21 |
| Gambar 4.2. Nilai rerata aroma ampiang cumi Bangka..... | 23 |
| Gambar 4.3. Nilai rerata rasa ampiang cumi Bangka | 24 |
| Gambar 4.4. Nilai rerata tekstur ampiang cumi Bangka..... | 25 |
| Gambar 4.5. Nilai rerata tekstur ampiang cumi Bangka..... | 26 |
| Gambar 4.6. Nilai rerata <i>lightness</i> ampiang cumi Bangka | 27 |
| Gambar 4.7. Nilai rerata <i>chroma</i> ampiang cumi Bangka | 29 |
| Gambar 4.8. Nilai rerata <i>hue</i> ampiang cumi Bangka | 30 |
| Gambar 4.9. Nilai rerata kadar air ampiang cumi Bangka | 32 |
| Gambar 4.10. Nilai rerata kadar abu ampiang cumi Bangka | 33 |
| Gambar 4.11. Nilai rerata kadar protein ampiang cumi Bangka | 35 |
| Gambar 4.12. Nilai rerata kadar lemak ampiang cumi Bangka | 36 |
| Gambar 4.13. Nilai rerata kadar karbohidrat ampiang cumi Bangka | 38 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 2.1. Komposisi mineral cumi-cumi, sotong dan gurita | 5 |
| Tabel 3.1. Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan ampiang | 10 |
| Tabel 3.2. Daftar analisis keragaman | 18 |
| Tabel 4.1. Penentuan warna berdasarkan panjang gelombang (<i>°hue</i>)..... | 31 |
| Tabel 4.2. Kandungan asam amino ampiang dalam (mg/kg)..... | 39 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Ampiang Cumi Bangka | 45 |
| Lampiran 2. Lembar Score Sheet Uji Mutu Hedonik | 46 |
| Lampiran 3. Pengolahan Data Sensori Kenampakan Ampiang Cumi Bangka | 47 |
| Lampiran 4. Pengolahan Data Sensori Aroma Ampiang Cumi Bangka | 49 |
| Lampiran 5. Pengolahan Data Sensori Rasa Ampiang Cumi Bangka | 50 |
| Lampiran 6. Pengolahan Data Sensori Tekstur Ampiang Cumi Bangka..... | 51 |
| Lampiran 7. Pengolahan Data Tekstur pada Ampiang Cumi Bangka | 53 |
| Lampiran 8. Pengolahan Data Warna (<i>Lightness</i>) pada Ampiang Cumi Bangka | 55 |
| Lampiran 9. Pengolahan Data Warna (<i>Chroma</i>) pada Ampiang Cumi Bangka | 57 |
| Lampiran 10. Pengolahan Data Warna (<i>Hue</i>) pada Ampiang Cumi Bangka .. | 59 |
| Lampiran 11. Pengolahan Data Kadar Air pada Ampiang Cumi Bangka | 61 |
| Lampiran 12. Pengolahan Data Kadar Abu pada Ampiang Cumi Bangka..... | 63 |
| Lampiran 13. Pengolahan Data Kadar Protein pada Ampiang Cumi Bangka . | 65 |
| Lampiran 14. Pengolahan Data Kadar Lemak pada Ampiang Cumi Bangka. | 67 |
| Lampiran 15. Pengolahan Data Kadar Karbohidrat Ampiang Cumi Bangka.. | 69 |
| Lampiran 16. Gambar Pembuatan Ampiang..... | 71 |

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kepulauan Bangka Belitung memiliki potensi sumber daya besar pada wilayah pesisir dan laut. Hal ini didukung dengan wilayah teritorial perairan yang luas, sekaligus memiliki potensi berbagai jenis biota laut yang bernilai ekonomi tinggi. Sektor perikanan dan kelautan menjadi salah satu sektor unggulan di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, sebagian besar produksi perikanannya merupakan perikanan tangkap laut dengan hasil produksi tahun 2014 sebesar 203.284,4 ton (DKP Provinsi Kep. Bangka Belitung, 2015).

Masyarakat Kepulauan Bangka Belitung memanfaatkan sektor perikanannya sebagai bahan baku produk perikanan yang menjadi oleh-oleh khas daerah ini. Salah satu produk yang menjadi andalan adalah ampiang. Ampiang merupakan produk olahan tradisional yang banyak dikonsumsi masyarakat di Bangka, sebagai makanan selingan maupun lauk-pauk. Dinamakan ampiang karena diambil dari bahasa daerah Bangka itu sendiri yang artinya pipih dan lebar. Ampiang terbuat dari tapioka, cumi-cumi, air, garam dan perasa. Proses pembuatan ampiang dibagi menjadi beberapa tahap yaitu proses penggilingan bahan baku, pencampuran bahan, pengepresan dan pencetakan dan yang terakhir adalah penggorengan dan pengepakan (Sulistyo dan Eko, 2016).

Produk olahan perikanan yang dijual di Kepulauan Bangka rata-rata menggunakan bahan baku dari cumi-cumi. Menurut BPS (2013), komoditas tangkapan utama bagi nelayan di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung salah satunya ialah cumi-cumi. Dapat dilihat produksi cumi-cumi dari tahun 2009 sampai dengan 2013 mengalami peningkatan sebanyak 268 ton menjadi 707,8 ton. Seiring dengan tingginya produksi cumi-cumi yang dijadikan produk olahan perikanan oleh UMKM yang ada di Kepulauan Bangka, jumlah limbah dari cumi-cumi seperti cangkang dan tinta yang dihasilkan juga meningkat. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan limbah tinta tersebut dengan cara mengolahnya menjadi bahan tambahan pada ampiang yang diharapkan dapat meningkatkan mutu ampiang yang dihasilkan.

1.2. Kerangka pemikiran

Pengolahan hasil perikanan cumi-cumi di UMKM Kabupaten Bangka Tengah selama ini hanya terfokus pada pemanfaatan dagingnya saja sebagai bahan baku dalam menghasilkan produk, sedangkan bagian lainnya seperti tinta belum dimanfaatkan dan dibuang sebagai limbah atau bisa disebut sebagai hasil samping produk perairan. Cumi-cumi umumnya dimanfaatkan sebagai bahan makanan dalam berbagai macam hidangan *seafood*, keperluan ekspor dan berbagai olahan makanan ringan, namun bagian tinta cumi-cumi tidak ikut diolah sehingga terbuang dan menjadi limbah.

Tinta cumi-cumi adalah bagian dari hasil sekresi yang diproduksi dan dikeluarkan oleh kantung tinta. Tinta cumi-cumi merupakan limbah yang tidak memiliki nilai jual dan belum termanfaatkan di UMKM Kabupaten Bangka, padahal tinta cumi-cumi memiliki banyak manfaat dan khasiat, serta sudah banyak dikenal dalam dunia kuliner yaitu sebagai bahan peningkat cita rasa, selain itu tinta cumi-cumi juga memiliki khasiat untuk kesehatan (Sasaki *et al.*, 1997). Contoh penelitian pemanfaatan tinta cumi-cumi yang dijadikan sebagai bahan tambahan pada produk yaitu mi basah (Agusandi *et al.*, 2013) dan petis (Hidayati, 2016).

Cairan tinta cumi-cumi yang berwarna gelap mengandung butir-butir melanin atau pigmen hitam. Tinta cumi-cumi mempunyai nilai gizi yang cukup baik terutama kandungan protein dan asam amino. Mukholik (1995), menyatakan bahwa tinta cumi-cumi mengandung protein sebesar 10,88% yang terdiri atas asam amino esensial dan non esensial. Menurut Okozumi dan Fujii (2000), melanoprotein tinta cumi-cumi mengandung asam amino esensial yang dominan berupa lisin, leusin, arginin dan fenilalanin. Sementara kadar asam amino non esensial yang dominan adalah asam glutamat dan asam aspartat.

Salah satu upaya untuk memanfaatkan tinta cumi-cumi adalah dengan mengolahnya menjadi bahan tambahan pada produk ampiang. Diversifikasi produk ampiang dengan penambahan tinta cumi-cumi ini diharapkan dapat meningkatkan mutu, menambah nilai ekonomis dan menambah variasi ampiang. Melihat potensi limbah tinta cumi-cumi di UMKM Kabupaten Bangka Tengah,

maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian penambahan tinta cumi-cumi dalam pembuatan ampiang.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tinta cumi-cumi terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris pada ampiang.

1.4. Kegunaan

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan mutu ampiang dan memberikan informasi pada ampiang tinta cumi-cumi yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusandi, A. Supriadi. dan S. D. Lestari., 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (*Loligo sp*) terhadap Kualitas Nutrisi Penerimaan Sensori Mi Basah, *Fistech*. 2 (1):22-37.
- Aladedunye, F. A. and Przybylski, R., 2009. Degradation and Nutritional Quality Changes of Oil During Frying. *J Am Oil Chem Soc* (2009) 86:149–156.
- Association Official Analitical Chemistry., 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington. New York.
- Astawan, M., 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kepulauan Bangka Belitung., 2013. *Total produksi cumi-cumi tahun 2009-2013*. Pangkal Pinang : Kepulauan Bangka Belitung.
- Caldwell, R. L., 2005. An observation of inking behavior protecting adult Octopus bocki from predation by Green Turtle (*Chelonia mydas*) hatchlings. *Pacific science* 59(1): 69-72.
- Darwin, P., 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dinas Kelautan Dan Perikanan Provinsi Kepulauan Bangka Belitung., 2015. *Produksi Penangkapan Ikan Menurut Kabupaten/Kota 2001-2014 (ton)*. Pangkal Pinang.
- Direktorat Jenderal Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia., 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhatara Karya Akasara.
- Faridah, A., Kasmita., Asmar, Y. dan Liswanti, Y., 2006. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hanafiah, K.A., 2010. *Rancangan Teori dan Aplikasi Edisi ketiga*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Harli, M., 2008. Asam Amino Esensial. <http://www.suparas.com>. [15 Agustus 2018].
- Hendarsono, A., Soekarto. dan Suliantari., 1986. Produktifitas dan Sifat Fisik Kimia Pati Aren dari Pengolahan Komersial di Bogor. *Media Teknologi Pangan Publikasi PATPI Vol. 2 No. 1*. Institut Pertanian Bogor.

- Hidayati, A., A, Sumardianto. dan Romadhon., 2016. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (Loligo sp) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis Limbah Ikan Pindang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 5 No.1.
- Hilman, N., 2008. Studi Kadar Air Hasil Pengeringan Terhadap Mutu Ikan Teri Kering Yang Dihasilkan. Tesis. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas
- Julisti., B., 2011. Analisa Kuantitatif Karbohidrat Metode Luff Schoorl. <http://www.foodandsnack.wordpress.com>. [5 November 2018].
- Kreuzer, R., 1986. Squid Seafood extraordinaire. *Info fish* 6/86 : 29-32.
- Laboratorium Nutrisi Ternak Ruminansia dan Kimia Maknana Ternak., 2010. Komposisi Kimia Tepung Aren. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran, Sumedang.
- Linder, M.C., 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. 1st Ed. Diterjemahkan oleh A. Parakkasi. Jakarta : UI Press.
- Lingga., L.A., 2011. *Karakteristik Protein dan Asam Amino Daging Rajuangan (Portunus pelagicus) Akibat Pengukusan*, Skripsi S1 (Tidak dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Moehyi, S., 1992. *Penyelenggaraan Makanan*. Jakarta : Bahatara.
- Mudjajanto, E.S. dan L.N, Yulianti., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Mukholik., 1995. Pengaruh Larutan Tinta Cumi-cumi dan Suhu Perebusan Terhadap Air Rebusan Cumi-cumi. Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor.
- Munsell., 1997. *Colour Chart For Plant Tissue Mecbelt Division of Kalmogen Instrument Corporation*.
- Okuzumi, M and Fujii, T., 2000. Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish. Japan: National Cooperative Association of Squid Processors.
- Omar, S., 2002. Biologi Reproduksi Cumi-Cumi (*Sepioteuthis Lessoniana*, LESSON, 1830). Tesis, Pertanian Bogor, Bogor.
- Prabawati, S., 2005. Intisari Analisis Asam Amino dalam Cumi-Cumi. *Kauna Jurnal Sains dan Teknologi*. 1 (2): 170-179.

- Rudiana, E. dan D. Pringgenies., 2004. Morfologi dan Anatomi Cumi-Cumi (*Loligo duvauceli*) yang memancarkan cahaya. *Ilmu Kelautan*, 9 (2):96-100.
- Saanin, H., 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta : Bina Cipta.
- Sasaki, J., K, Ishita., K, Takaya., Y, Uchisawa. and H, Matsue., 1997. Anti-Tumor activity of squid ink. *J. Nutrition Science Vitsminology* 43:455-461.
- Sitepoe, M., 2008. *Corat-Coret Anak Desa Berprofesi Ganda*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Sudjoko, B., 1988. Cumi-cumi (Cephalopoda, Moluska) sebagai Salah Satu Bahan Makan dari Laut. *Oseana XIII* (3):97-107.
- Sulaiman, W., 2005, *Statistik Non Parametrik*, Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Sulistyo, E. dan Eko, Y., 2016. Rancangan Bangun Mesin Pengaduk Adonan Ampiang. *Jurnal Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. p-ISSN : 2407 – 1846.
- Sundari, D., Almasyhuri. dan A, Lamid., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal media Litbangkes*, vol 25 No. 4.
- Thanonkaew., A, Benjakul., S, Visessanguan, W., 2006. Chemical composition and thermal property of cuttlefish (*Sepia pharaonis*) muscle. *Jurnal of Food Composition and Analysis*. 19: 127-133.
- Vioni, N., E, Liviawaty., I, Rostini., E, Afrianto. dan N, Kurniawati., 2018. Fortifikasi Tinta Cumi-Cumi Pada Cup Cake Terhadap Tingkat Kesukaan. *JPHPI* 2018, Volume 21 Nomor 1.
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zaitsev, V., I, Kizevetter., L, Lagu Nov., T, Makarova., L, Minder. and V, Podsevalov., 1969. *Fish curing and processing*. Mir. Publishers, Moscow : 722pp.