

**PENGARUH PENGEPRESAN DAN PENGERINGAN PADA PEMBUATAN  
SOTONG (*Sepia sp.*) KERTAS**

**Oleh**

**NHOFA ANNODARWIS OB  
05061010016**

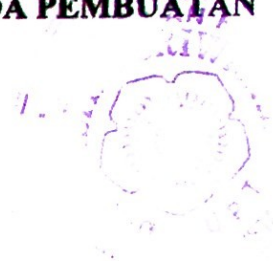


**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA  
2010**

S  
Gyl. 407  
who  
p  
e-102146  
2010

**PENGARUH PENGEPRESAN DAN PENGERINGAN PADA PEMBUATAN  
SOTONG (*Sepia sp.*) KERTAS**



**Oleh**

**NHOFA ANNODARWIS OB  
05061010016**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA  
2010**

## SUMMARY

**NHOFA ANNODARWIS OB**, The Influence Of Pressing and Oven Drying At The Chuttlefish Chips (*Sepia* sp.), (Supervised by **INDAH WIDIASTUTI** and **AGUS SUPRIADI**).

The aim of research was to know the drying and pressing of chemical physic characteristic and chuttlefish chips sensory. The research was conducted at Laboratory of Fisheries Technology, Laboratory of Chemical and Microbiology Fakulty of Agriculture and Laboratory of Bioproses Fakulty of Engenering, Sriwijaya University which started from March until April 2010.

The research observed two taste which were sweat tase and hot tase by using Complete Randomized Design (RAL) Factorial contained of 2 treatments and replicated three times. The first treatment was the distance (0.75 mm and 0.70 mm) and the second treatment factors was the pressing distance (25 minutes and 35 minutes). The observed parameters were chemical analisis (water, ash, fat, protein and carbohyrate contents), physics analysis (heavy reduction, elongation, widening percentase, thickness and strengthress).

The result showed that the different of pressing distance (P) and oven drying time treatments (S) had affected to the physic and chemical analysis. The sensory analysis had affect to hot colour, sweet appearence, sweet texture parameter and didn't affect to sweet colour, hot appearence, sweet flavour, hot flavour, sweet taste and hot taste. Hedonic test had signifikanly affected to hot colour, sweet appearence,

hot appearance, sweet texture, hot texture and had not significantly affected to sweet colour, sweet flavour, hot flavour, sweet taste and hot taste.

The observation showed that the best treatment which was distance of 0.70 mm by pressing drying time 35 minutes (P2S2). The results obtained for cuttlefish chips sweet taste were average water, ash, fat, protein, carbohydrate, weight reduction, elongation, dilation, thickness and violence were 8.44%, 6.62%, 1.96%, 74.03%, 17.70%, 50.35%, 107.88%, 22.91%, 0.72%, 222.77% respectively and for spicy cuttlefish chips were 8.37%, 6.67%, 2.07%, 75.41%, 16.15%, 45.85%, 96.89%, 23.47%, 0.68 mm, 218.3 N/m<sup>2</sup> respectively.

The hedonic test results showed that the most desirable sweet taste panellists for cuttlefish is a pressing distance of 0.70 mm treated with drying time 35 minutes (P2S2), which was color (brownish yellow), appearance (whole, less neat, flat surfaces, the average thickness), texture (a bit tough, a bit dense), aroma (slightly fragrant, specific types of squid, the smell of spices) and taste (not bad, the specific type of cuttlefish, were spices), while the squid spicy flavor was pressing distance of 0.75 mm treated with drying time 25 minutes (P1S1) and the lowest in the treatment was pressing distance 0.70 mm drying time 35 minutes (P2S2), which was color (reddish brown), appearance (whole, less tidy, less flat surface, uneven thickness), texture (somewhat clay, a little dense), aroma (slightly fragrant, specific types of squid, smell of spices) and flavors (regular, specific types of cuttlefish, were spices).

## RINGKASAN

**NHOFA ANNODARWIS OB**, Pengaruh Pengepresan dan Pengeringan Oven Pada Pembuatan Sotong (*Sepia* sp) Kertas (Dibimbing oleh **INDAH WIDIASTUTI** dan **AGUS SUPRIADI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengeringan dan pengepresan yang berpengaruh terhadap karakteristik kimia, fisika dan sensori sotong kertas. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Laboratorium Kimia dan Mikrobiologi Fakultas Pertanian dan Laboratorium Bioproses Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya pada bulan Maret sampai dengan April 2010.

Penelitian ini mengamati dua rasa yaitu rasa manis dan rasa pedas dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial yang terdiri dari dua faktor perlakuan dan tiga kali ulangan. Faktor perlakuan pertama adalah jarak pengepresan (0,75 mm dan 0,70 mm) dan faktor perlakuan kedua adalah lama pengeringan oven (25 menit dan 35 menit). Parameter yang diamati meliputi analisa kimia (air, abu, lemak, protein dan karbohidrat), analisa fisik (rendemen, pemanjangan, pelebaran, ketebalan, dan kekerasan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perbedaan jarak pengepresan (P) dan lama pengeringan (S) berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, persen pengurangan berat, persen pemanjangan, persen pelebaran, ketebalan, dan kekerasan sotong kertas rasa manis dan sotong kertas rasa pedas. Analisa sensoris uji mutu hedonik berpengaruh nyata pada penampakan dan tekstur manis, warna dan tekstur sotong kertas pedas, tidak berpengaruh nyata pada warna, aroma dan rasa sotong kertas manis, penampakan, aroma dan rasa sotong kertas pedas. Uji hedonik

berpengaruh nyata pada penampakan dan tekstur sotong kertas manis, warna, penampakan dan tekstur sotong kertas pedas, tidak berpengaruh nyata pada warna, aroma dan rasa sotong kertas manis, aroma dan rasa sotong kertas pedas.

Hasil pengamatan pada penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan jarak pengepresan 0,75 mm dengan lama pengeringan 25 menit (P1S1) merupakan perlakuan terbaik. Hasil penelitian yang didapatkan untuk sotong kertas rasa manis dengan rata-rata kadar air (8,44%), kadar abu (6,62%), kadar lemak (1,96%), kadar protein (74,03%), kadar karbohidrat (17,7009%), rendemen (50,3507%), pemanjangan (107,88%), pelebaran (22,91%), ketebalan (0,72 mm), dan kekerasan (222,77 N/m<sup>2</sup>) dan untuk sotong kertas rasa pedas dengan kadar air (8,37%), kadar abu (6,67%), kadar lemak (2,07%), kadar protein (75,41%), kadar karbohidrat (16,15%), rendemen (45,85%), pemanjangan (96,89%), pelebaran (23,47%), ketebalan (0,68 mm), dan kekerasan (218,3 N/m<sup>2</sup>).

Hasil uji hedonik yang paling disukai panelis untuk sotong rasa manis adalah perlakuan jarak pengepresan 0,70 mm dengan lama pengeringan 35 menit (P2S2), dengan warna (kuning kecoklatan), penampakan (utuh, kurang rapi, permukaan rata, ketebalan rata), tekstur (agak liat, agak padat), aroma (agak harum, spesifik jenis sotong, bau bumbu) dan rasa (agak enak, spesifik jenis sotong, terasa bumbu), sedangkan untuk sotong rasa pedas adalah perlakuan jarak pengepresan 0,75 mm dengan lama pengeringan 25 menit (P1S1) dan terendah pada perlakuan jarak pengepresan 0,70 mm dengan lama pengeringan 35 menit (P2S2), dengan warna (coklat kemerahan), penampakan (utuh, kurang rapi, permukaan kurang rata, ketebalan kurang rata), tekstur (agak liat, agak padat), aroma (agak harum, spesifik jenis sotong, bau bumbu) dan rasa (biasa, spesifik jenis sotong, terasa bumbu).

**PENGARUH PENGEPRESAN DAN PENGERINGAN PADA PEMBUATAN  
SOTONG (*Sepia sp.*) KERTAS**

**Oleh  
NHOFA ANNODARWIS OB**

**SKRIPSI**  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Perikanan

**pada  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA  
2010**

Skripsi

**PENGARUH PENGEPRESAN DAN PENGERINGAN PADA PEMBUATAN  
SOTONG (*Sepia sp.*) KERTAS**

Oleh

**NHOFA ANNODARWIS OB  
05061010016**

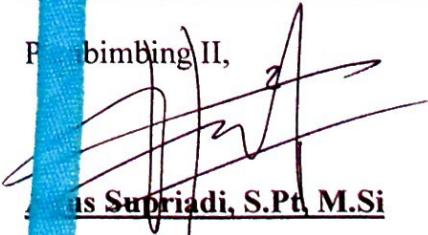
telah diterima sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar  
Sarjana Perikanan

Pembimbing I



Irena Widiastuti, S.Pi, M.Si

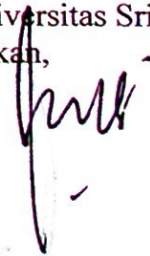
Pembimbing II,



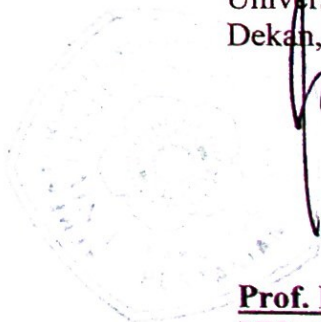
As Supriadi, S.Pt, M.Si

Indralaya, November 2010

Fakultas Pertanian  
Universitas Sriwijaya  
Dekan,



Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S  
NIP. 195210281975031001





Skripsi berjudul “Pengaruh Pengepresan dan Pengeringan Pada Pembuatan Sotong (*Sepia* sp.) Kertas” oleh NHOFA ANNODARWIS OB telah dipertahankan di depan komisi penguji pada tanggal 14 Oktober 2010.

### Komisi Penguji

1. Indah Widiastuti, S.Pi, M.Si

Ketua

(.....)

2. Agus Supriadi, S.Pt, M.Si

Sekretaris

(.....)

3. Rinto, S.Pi, M.P

Anggota

(.....)

4. Budi Purwanto, S.Pi

Anggota

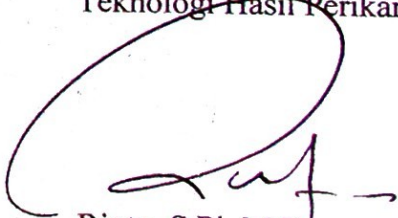
(.....)

5. Siti Hanggita Rachamawati J., S.Tp., M.Si

Anggota

(.....)

Mengesahkan  
Ketua Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan

  
Rinto, S.Pi, M.P

NIP. 197606012001121001

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya bersama pembimbing dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar yang sama di tempat lain.

Indralaya, November 2010

Yang membuat pernyataan



Nhofa Annodarwis OB

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 6 Januari 1989 di Batu Penyu, merupakan putri pertama dari tiga bersaudara. Orang tua bernama Ahmad Syafe'i dan Anisyah. Pendidikan sekolah dasar diselesaikan pada tahun 2000 di SD Negeri 7 Gantung, Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2003 di SMP Negeri 1 Gantung dan Sekolah Menengah Atas tahun 2006 di SMA Negeri 1 Gantung.

Sejak September 2006 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Aktivitas penulis selama di program studi Teknologi Hasil Perikanan dalam bidang akademik antara lain dipercaya sebagai asisten mata kuliah Toksikologi Hasil Perikanan pada tahun 2009, mata kuliah Pengendalian Mutu Hasil Perikanan pada tahun 2010 dan Manajemen Industri Hasil Perikanan pada tahun 2010. Dalam bidang non akademik penulis pernah menjadi ketua Ikatan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan pada tahun 2008-2010, ketua Pramuka Universitas Sriwijaya pada tahun 2008, pemangku adat Pramuka Universitas Sriwijaya pada tahun 2009 dan sekretaris Dewan Kerja Cabang Kota Palembang pada tahun 2010. Penulis telah melakukan Praktik Lapangan dan Magang yang berjudul "Proses Pembekuan Sotong (*Sepia* sp.) di PT. Serikat Sindo Makmur Belitung" pada tahun 2009 yang dibimbing oleh Bapak Agus Supriadi, S.Pt, M.Si.

## KATA PENGANTAR

Segala puji hanya milik Allah SWT yang telah memberikan nikmat yang tiada terhingga kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Pengepresan dan Pengeringan pada Pembuatan Sotong (*Sepia sp.*) Kertas. Sholawat dan salam tercurahkan kepada panutan tercinta Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan semua yang berjuang di jalannya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Indah Widiastuti, S.Pi, M.Si dan Bapak Agus Supriadi, S.Pt, M.Si selaku pembimbing skripsi, terima kasih atas waktu berharganya yang diberikan untuk bimbingan kepada penulis sampai skripsi ini terselesaikan.
2. Bapak Rinto, S.Pi, M.P, Bapak Budi Purwanto, S.Pi dan Ibu Siti Hanggita Rachamawati J., S.Tp, M.Si selaku penguji, terima kasih atas kritik dan saran bermanfaat serta dukungan yang diberikan.
3. Bapak Prof. Dr. Ir, Imron Zahri selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Ir Kiki Yulianti, M.Sc, Ibu Dr. Ir. Elmeizy Arafah, M.S, Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Bapak Ace Baehaki, S.Pi, M.Si, Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi, Ibu Susi Lestari, S.Pi, Ibu Rodiana Nopianti, S.Pi. Terima kasih untuk bimbingan dan ilmu berharganya dalam perkuliahan.
5. Mba' Ani terima kasih untuk bantuan administrasinya yang lancar, mba' Upit yang telah membantu selama di Laboratorium.

6. Keluarga baruku di rumah ini (tete Puji, dinda Tini, Ika & Hesti) yang senantiasa sabar dan selalu memberi semangat dikala bundo lelah, semoga kita bisa dipertemukan kembali nanti. Berusahalah untuk tidak menjadi manusia yang berhasil tapi berusahalah menjadi manusia yang berguna. ~ Einstein
7. Almamater-ku Imasikan, terkhusus teman-teman THI'06, special untuk sahabatku (iin & mila). Pengetahuan tidaklah cukup; kita harus mengamalkannya. Niat tidaklah cukup; kita harus melakukannya. ~ Johann Wolfgang von Goethe
8. Racana Unsri tercinta (Kando, Noval, k'Edwin, k'Richi, y'Ncep, y'Trisna, y'Lia, Karima, Su'ef dan untukmu Juai). Kalian yang selalu ada disaat susah dan senangku. Teman sejati adalah ia yang meraih tangan anda dan menyentuh hati anda. - Heather Pryor
9. DKC Kota Palembang (All tim 21) yang sangat pengertian untuk waktu yang tidak bisa saya berikan dikala tugas dan kewajiban diiringkan. Perdamaian tidak dapat dijaga dengan kekuatan. Hal itu hanya dapat diraih dengan pengertian. ~ Einstein

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak yang membutuhkan serta dapat menjadi sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua. Amin ya robbal alamin

”Percayalah... Lelah ini hanya sementara.....”

Indralaya, November 2010

Penulis

Alhamdulillahirobbil 'Alamin

Itulah ucapan terima kasihku kepada-Mu ya Allah  
Yang tak pernah bisa membalas semua rahmat-Mu untukku

Tiada kata akhir sebuah perjuangan

Tiada kata berhenti dalam menuntut ilmu

Tiada kata mundur dalam mencapai cita-cita

Tiada kata surut dalam menapaki kehidupan

Sekali melangkah terus melangkah

Sekali berjalan terus berjalan

Walaupun ombak dan ombak menghadang

Lautan dan pulau terbentang tetap ku sebrangi

Semangat dan cita-cita tidak pernah mati, karena ini awal sebuah kesuksesan

Teruntuk Bapak dan Umak tercinta

Izinkan ku ukir persembahan ini

Meski tak seindah ukiran sayang pada diriku

Meski kata demi kata tersusun tak seindah niat yang diucapkan

Terimalah ini sebagai bagian dari baktiku dalam do'a dan restumu

Perkenankan ananda terus berusaha meraih segala harapan

Terima kasih buat adik-adikku (Helsi & Henny)

dan seluruh keluargaku yang turut memberikan semangat selama ini

Teristimewa untuk some one in my-blood yang telah memberikan dukungan

Atas semua pengorbanan, dorongan, cinta dan kasih sayang

Kau jaga selalu

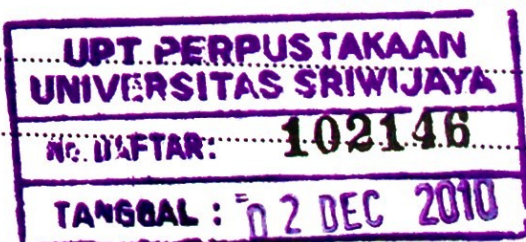
Saat jauh dariku tunggu aku kembali

Salam sayangku untukmu Ibu dan adik-adikku (Berta & Remy)

\*Seperti alang-alang yang berkali-kali tutup angin tetapi tetap berdiri

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xviii
DAFTAR GAMBAR.....	xix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xx
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Hipotesis.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
A. Sotong.....	3
B. Cumi-cumi Kertas.....	5
C. Bahan Tambahan.....	6
1. Gula.....	6
2. Bubuk Cabai Merah.....	7
3. Garam.....	8
4. Bawang Putih.....	9
5. Bawang Merah.....	10
6. Merica.....	11
7. Kunyit.....	12
8. Jeruk Nipis .....	12
D. Pemanggangan.....	13
E. Pengepresan.....	13
F. Pengeringan.....	15



III. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	19
A. Tempat dan Waktu.....	19
B. Bahan dan Alat.....	19
C. Metode Penelitian.....	20
D. Cara Kerja.....	20
E. Parameter Pengamatan.....	20
1. Analisa kimia.....	21
2. Analisa Fisik.....	24
3. Uji Sensoris.....	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Kadar Air.....	27
B. Kadar Abu.....	29
C. Kadar Lemak.....	32
D. Kadar Protein.....	34
E. Kadar Karbohidrat.....	37
F. Rendemen.....	39
G. Persen Pemanajangan.....	44
H. Persen Pelebaran.....	45
I. Ketebalan.....	47
J. Kekerasan.....	49
K. Uji Sensoris.....	52
1. Warna.....	53
2. Penampakan.....	58
3. Tekstur.....	62
4. Aroma.....	67
5. Rasa.....	71



V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	79

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
1. Komposisi kimia sukrosa per 100 gram.....	7
2. Syarat mutu garam konsumsi beryodium.....	9
3. Komposisi nilai gizi bawang putih ( <i>Allium sativum</i> L).....	10
4. Komposisi nilai gizi bawang merah ( <i>Allium ascolanicum</i> ).....	11
5. Komposisi kimia lada ( <i>Piper nigrum</i> L).....	12

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
1. Sotong ( <i>Sepia</i> sp).....	4

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
1. Skema proses pembuatan produk sotong ( <i>Sepia</i> sp) kertas (modifikasi Roslim, 2001).....	82
2. Formulasi bumbu sotong kertas rasa manis dan sotong kertas rasa pedas per 100 gram air (modifikasi Roslim, 2001).....	83
3. Lembar Pengujian Sensoris Uji Mutu Hedonik Sotong Kertas Rasa Manis.....	84
4. Lembar Pengujian Sensoris Uji Mutu Hedonik Sotong Kertas Rasa Pedas.....	86
5. Lembar Pengujian Sensoris Uji Hedonik Sotong Kertas.....	88
6. Teladan Pengolahan Data Kadar Air Sotong Kertas Rasa Manis.....	89
7. Teladan Pengolahan Data Kadar Air Sotong Kertas Rasa Pedas.....	92
8. Teladan Pengolahan Data Kadar Abu Sotong Kertas Rasa Manis.....	95
9. Teladan Pengolahan Data Kadar Abu Sotong Kertas Rasa Pedas.....	98
10. Teladan Pengolahan Data Kadar Lemak Sotong Kertas Rasa Manis.....	101
11. Teladan Pengolahan Data Kadar Lemak Sotong Kertas Rasa Pedas.....	103
12. Teladan Pengolahan Data Kadar Protein Sotong Kertas Rasa Manis.....	105
13. Teladan Pengolahan Data Kadar Protein Sotong Kertas Rasa Pedas.....	108
14. Teladan Pengolahan Data Kadar Karbohidrat Sotong Kertas Rasa Manis...	111
15. Teladan Pengolahan Data Kadar Karbohidrat Sotong Kertas Rasa Pedas...	114
16. Teladan Pengolahan Data Rendemen Sotong Kertas Rasa Manis.....	117

17. Teladan Pengolahan Data Rendemen Sotong Kertas Rasa Pedas.....	120
18. Teladan Pengolahan Data Persen Pertambahan Panjang Sotong Kertas Rasa Manis.....	123
19. Teladan Pengolahan Data Persen Pertambahan Panjang Sotong Kertas Rasa Pedas.....	125
20. Teladan Pengolahan Data Persen Pertambahan Lebar Sotong Kertas Rasa Manis.....	127
21. Teladan Pengolahan Data Persen Pertambahan Lebar Sotong Kertas Rasa Pedas.....	129
22. Teladan Pengolahan Data Ketebalan Sotong Kertas Rasa Manis.....	131
23. Teladan Pengolahan Data Ketebalan Sotong Kertas Rasa Pedas.....	133
24. Teladan Pengolahan Data Kekerasan Sotong Kertas Rasa Manis.....	135
25. Teladan Pengolahan Data Kekerasan Sotong Kertas Rasa Pedas.....	138
26. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Sotong Kertas Rasa Manis.....	141
27. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Sotong Kertas Rasa Pedas.....	143
28. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Penampakan Sotong Kertas Rasa Manis.....	146
29. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Penampakan Sotong Kertas Rasa Pedas.....	149
30. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Sotong Kertas Rasa Manis.....	151

31. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Sotong Kertas	
Rasa Pedas.....	154
32. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Sotong Kertas	
Rasa Manis.....	157
33. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Sotong Kertas	
Rasa Pedas.....	159
34. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Sotong Kertas	
Rasa Manis.....	161
35. Teladan Perhitungan Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Sotong Kertas	
Rasa Pedas.....	163
36. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Warna Sotong Kertas	
Rasa Manis.....	165
37. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Warna Sotong Kertas	
Rasa Pedas.....	167
38. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Penampakan	
Sotong Kertas Rasa Manis.....	170
39. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Penampakan	
Sotong Kertas Rasa Pedas.....	173
40. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Tekstur Sotong Kertas	
Rasa Manis.....	176
41. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Tekstur Sotong Kertas	
Rasa Pedas.....	179
42. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Aroma Sotong Kertas	

Rasa Manis.....	182
43. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Aroma Sotong Kertas	
Rasa Pedas.....	184
44. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Rasa Sotong Kertas	
Rasa Manis.....	186
45. Teladan Perhitungan Uji Hedonik Terhadap Rasa Sotong Kertas	
Rasa Pedas.....	188
46. Gambar Sotong Kertas Rasa Manis.....	190
47. Gambar Sotong Kertas Rasa Pedas.....	192

## I. PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Pasar potensial bagi agribisnis perikanan Indonesia sangat besar dilihat dari jumlah penduduknya. Meskipun Indonesia merupakan negara bahari dengan luas wilayahnya terdiri atas 2/3 lautan, tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia terbilang rendah dibandingkan negara lain, yakni 26,5 kg per kapita per tahun, sementara negara tetangga seperti Singapura mencapai 70 kg, Malaysia 30 kg, Filipina 40 kg, sedangkan Hong Kong, Taiwan, Korea Selatan berturut-turut, yakni 80, 65, dan 60 kg (Ahmadheryawan, 2009). Berdasarkan jumlah penduduk dan kecenderungan peningkatan konsumsi makan ikan perkapita per tahun maka pasar domestik bagi usaha perikanan Indonesia cukup besar dan menjanjikan. Konsumsi ikan per kapita per tahun diperkirakan akan terus meningkat sehingga permintaan produk perikanan juga akan meningkat sejalan dengan penambahan penduduk (Effendi, 2006).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah upaya pengembangan produk perikanan diantaranya dengan meningkatkan pendayagunaan sumber daya *cephalopoda* yang salah satunya sotong (*Sepia* sp). Sotong memiliki kelebihan dibandingkan hewan laut lainnya. Sotong memiliki daging putih bersih, licin, juga memiliki aroma yang khas dan mengandung nilai gizi yang cukup baik. Sotong merupakan komoditas ekspor yang tersebar hampir di seluruh perairan Indonesia mulai dari Barat Sumatera hingga ke Irian.



Cumi-cumi kertas merupakan produk makanan ringan yang biasa disebut dengan cemilan, cumi-cumi kertas dapat dikonsumsi secara langsung, berprotein tinggi dan mudah dalam penyimpanan karena merupakan produk kering yang awet dan tahan lama. Produk ini terbuat dari daging cumi-cumi yang dipres kemudian ditambahkan bumbu lalu dikeringkan sehingga bentuknya menjadi lembaran tipis seperti kertas. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan salah satu alternatif dalam rangka diversifikasi hasil-hasil perikanan dengan produk yang sama namun menggunakan bahan baku berbeda yaitu sotong (*Sepia* sp.).

Produk ini diharapkan dapat dijadikan salah satu riset dan inovasi baru yang cukup berpotensi dalam upaya bisnis industrialisasi sektor perikanan. Hal ini merupakan langkah awal untuk usaha pengembangan teknologi hasil perikanan sehingga minat masyarakat terhadap produk perikanan akan semakin meningkat.

## **B. Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat pengepresan dan lama pengeringan oven terhadap karakteristik kimia, fisika dan sensori sotong kertas.

## **C. Hipotesis**

Diduga proses pengepresan dan pengeringan serta interaksinya berpengaruh terhadap karakteristik kimia, fisika dan sensori sotong kertas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E dan Evi, L. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Ahmadheryawan, 2009. <http://www.ahmadheryawan.com/lintas-jabar/ekonomi-bisnis/5956-konsumsi-ikan-indonesia-rendah.pdf>. Diakses 4 Maret 2010
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Chemist. Inc. Virginia.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. *Terjemahan* Hari Purnomo dan Adiono. UI Pers. Jakarta.
- Effendi, I dan Wawan, O. 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Heruwati, E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 21 (3):92-99.
- Hadiwiyoto. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Inayati, I. 2007. Pengolahan Ekstraks Secang Menjadi Pewarna Merah Bentuk Pasta dan Aplikasinya Pada Kerupuk dan Terasi. Skripsi S1. Fakultas Pertanian Universtas Sriwijaya.
- Karmas, E. 1989. Segi Gizi dalam Pengolahan Pangan. Dalam Evaluasi Nilai Gizi pada Pengolahan bahan Pangan. E, Karmas dan Harris (eds.) S. Akhmadi (penterjemah) Penerbit ITB. Bandung.
- Lay, B. W. 1994. Analisa Mikroba di Laaboratorium. Rajawali Press. Jakarta.
- Lukman, A. 1994. Agroindustri Cabe Selain untuk Keperluan Pangan. Dalam Agribisnis Cabe. Santika, A. (Ed). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lund, D. B. 1989. Pengaruh Pengolahan Panas terhadap Zat Gizi. Dalam Evaluasi Nilai Gizi pada Pengolaahn Pangan. E, Karmas dan Harris (eds.) S. Akhmadi (penterjemah) Penerbit ITB. Bandung.
- Marsetio, 2008. <http://software-komputer.blogspot.com/2008/04/pengeringan-buatan.html>. Diakses 6 Januari 2010

- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurwantoro dan A.S Djarijah. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewani. Kanisius. Yogyakarta.
- Palungkun, R dan A. Budhiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, W. P, Slamet, M. Suliantari dan Srikandi, F. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Depdikbud Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman. 2007. *Standar mutu dan tantangan keberhasilan EPA*. <http://ms.wikipedia.org/wiki/mutu>. Diakses 8 Mei 2010
- Rismunandar, 1993. Lada, Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohman, S. 2008. Teknologi Pengeringan Bahan Makanan (Online). [http://Teknologi Pengeringan/Makanan/Magazine.htm](http://TeknologiPengeringan/Makanan/Magazine.htm) diakses 9 Februari 2010.
- Roslim, D. H. N. 2001. Kajian Formulasi Bumbu Cumi-cumi (*Loligo edulis*) Kertas pada Beberapa Kombinasi Pengepresan dan Pengeringan Oven. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Sarwono, B. 1982. Jeruk dan Kerabatnya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiadi. 1987. Bertanam Cabe. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwignyo, S. 1989. Avertebrata Air. Fakultas Perikanan IPB. Bogor.
- Wibowo, S. 1991. Budidaya Bawang, Bawang Putih, Bawang Merah dan Bawang Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.