ISSN : 2621 - 1475
J. Fish Protech 2025, Vol. 8 No.2: 164-171

STUDI CARA PENGOLAHAN, KOMPOSISI KIMIA DAN SENSORIK CUMI-CUMI (*Loligo* sp.) KERING YANG DIOLAH DI DESA TERAPUNG KECAMATAN MAWASANGKA KABUPATEN BUTON TENGAH

Study of Processing Methods, Chemical and Sensory Composition of Dried Squid (*Loligo sp.*) *Processed In Terapung Village, Mawasangka District, Central Buton Regency*

Abdul Fahmi, Moh. Nuh Ibrahim*), Asnani

JurusanTeknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Sulawesi Tenggara, Indonesia

Corresponding author*):mnuhibrahim@uho.ac.id.(Telp.082393351614)

Cara sitasi: Fahmi, A., Ibrahim, M.N., & Asnani. (2025). Studi Cara Pengolahan, Komposisi Kimia dan Sensorik Cumi-Cumi (*Loligo s*p.) Kering yang Diolah di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah. *Jurnal Fish Protech 8*(2): 164-171

ABSTRACT

This study aims to determine how processing affects the value of chemical composition and sensory of dried squid products. The parameters observed were chemical composition analysis (moisture content, protein, fat and ash) and sensory analysis (appearance, smell, taste and texture). The data obtained are analyzed using variety analysis (ANOVA), if the results show a real different analysis then Ducn's Multiple Range Test (DMRT). The research design carried out was a complete randomized design (RAL) with three treatments and three repeats, so that 9 experimental units were obtained. The results of the chemical composition test of the highest moisture content value were found in manufacturer I 18.68%, the highest protein content in manufacturer III 32.97%, the highest fat content in manufacturer III 3.09%, the highest ash content in manufacturer III 2.69%. The highest sensory test value of appearance parameters was found in manufacturer I 7.00, the highest odor in manufacturer I 8.27, the highest taste in manufacturer I 7.85, and the highest texture in manufacturer III 8.50.

Keywords: *Chemical composition and sensory Dried squid, processing method,*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan yang berpengaruh terhadap nilai komposisi kimia serta sensorik produk cumi kering. Parameter yang diamati yaitu analisis komposisi kimia (kadar air, protein, lemak dan abu) dan analisis sensorik (kenampakan, bau, rasa dan tekstur). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA), jika hasil menunjukan analisis berbeda nyata maka *uji Ducn's Multiple Range Test* (DMRT). Rancangan penelitian yang dilakukan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan tiga kali ulangan, sehingga diperoleh 9 unit percobaan. Hasil uji komposisi kimia nilai kadar air tertinggi terdapat pada Produsen I 18,68%, kadar protein tertinggi pada Produsen III 32,97% kadar lemak tertinggi pada Produsen III 3,09% kadar abu tertinggi pada Produsen III 2,69%. Nilai uji sensorik parameter kenampakan tertinggi terdapat pada Produsen I 7,00, bau tertinggi pada Produsen I 8,27, rasa tertinggi pada Produsen I 7,85, dan tekstur tertinggi pada Produsen III 8,50.

Kata Kunci: *: Cumi kering, cara pengolahan, komposisi kimia dan sensorik*

PENDAHULUAN

Kabupaten Buton Tengah merupakan salah satu daerah administratif yang berada di Provinsi Sulawesi Tenggara. Dilihat dari letak geografis Kabupaten Buton Tengah memiliki wilayah laut yakni 1.377,76 kilometer persegi yang lebih luas dari daratan yang hanya 958,31 kilometer persegi saja. Daerah Kabupaten Buton Tengah dikelilingi oleh lautan dan potensi laut yang dapat digunakan oleh Kabupaten Buton tengah yakni perikanan dan budidaya rumput laut. Hasil produksi perikanan laut Kabupaten Buton Tengah sangat beragam mulai dari kayanya ragam ikan karang, melimpahnya teri nasi atau teri halus, pengembangan udang vaname, rumput laut, kepiting, kerapu, tuna dan lain-lain. Adanya pengembangan tersebut pemerintah Kabupaten Buton Tengah sangat mendukung pembangunan sektor perikanan (BPS Kabupaten Buton Tengah, 2020).

Desa Terapung yaitu salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah yang penduduknya rata-rata etnis bajo. Hampir seluruh masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan. Tingginya aktivitas kelautan di Desa Terapung berpengaruh juga dengan potensi tangkapan perikanannya. Salah satu hasil tangkap laut masyarakat Desa Terapung dalam jumlah besar yaitu cumi-cumi. Menurut data Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Buton Tengah jumlah produksi perikanan tangkap cumi-cumi di wilayah perairan Buton Tengah mencapai 34 ton pertahun. (BPS Kabupaten Buton Tengah 2019).

Cumi-cumi merupakan salah satu komoditas penting, Cumi-cumi mempunyai kadar protein yang cukup tinggi, yaitu 15,6%, kadar air 81,8%, lemak 1,0% dan abu 1,5% bahan, sehingga cumi - cumi mempunyai potensi yang cukup baik sebagai salah satu bahan makanan sumber protein (Pricilia, 2011). Menurut Hidayati (2016) cumi-cumi merupakan salah satu binatang laut dengan kandungan nutrisi dan nilai ekonomis yang tinggi, dengan demikian maka diperlukan penanganan dan pengawetan. Masyarakat di Desa Terapung biasanya banyak mengolah hasil tangkapannya, salah satu olahan yang banyak dilakukan adalah pengeringan.

Pengeringan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan sampai batas tertentu dan menghambat, menghentikan mikroba atau kegiatan enzim yang dapat menyebabkan kebusukan. Menurut Hatta (2019) pengeringan yang terlalu cepat dapat mengakibatkan bahan menjadi rusak, ini diakibatkan permukaan ikan terlalu cepat kering sehingga kurang bisa diimbangi dengan kecepatan pergerakan air menuju permukaan. Selain itu, pengeringan cepat menyebabkan pengerasan pada permukaan ikan sehingga air dalam ikan tidak dapat lagi menguap karena terhambat. Oleh karena itu pengeringan ikan sangat baik dilakukan dengan pengeringan secara tradisional yang sering dilakukan oleh masyarakat di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah.

Penelitian mengenai pembuatan cumi kerng telah dilakukan diantaranya Hulalata A, *et.,al.*(2013) yang meneliti tentang Studi pengolahan cumi-cumi (*Loligo* sp.) asin kering dihubungkan dengan kadar air dan tingkat kesukaan konsumen, selanjutnya Yusuf C (2019) yang meneliti mengenai analisis mutu cumi – cumi (*Loligo* sp.) kering dengan metode pengering tipe rak. sedangkan penelitian mengenai pengeringan tradisional dilakukan oleh Satriani, (2019) mengenai pengaruh proses pengeringan tradisional terhadap komposisi proksimat nike ikan Payangkah (*Ophieleotris Aporos)* dari danau Tondano. Dan penelitian mengenai pengeringan ikan di Sulawesi Tenggara dilakukan oleh Dariyani *et.,al* (2019) mengenai pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dendeng ikan Teri (*Stolephoris* sp.).

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu diadakan penelitian mengenai studi cara pengolahan cumi-cumi kering dan juga dilakukan pengujian kandungan kimia dan sensorik pada cumi-cumi kering yang diproduksi di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah

ISSN : 2621 - 1475
J. Fish Protech 2025, Vol. 8 No.2: 164-171

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Alat yang digunakan di lokasi penelitian adalah pulpen, kertas, kamera sedangkan alat yang digunakan di laboratorium adalah lumping, cawan, oven, timbangan analitik, pinset, muffle, kompor listrik, pipet tetes, labu kjeldahl, destructor, labu Erlenmeyer, gelas ukur, gelas beaker, biuret, pipet volume, boult/pompa karet, labu takar, soxhlet, pendingin balik, kertas saring, benang wol, dan spektrofotometri.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari bahan utama yaitu cumi kering segar yang diperoleh dari Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah. Bahan lain yang digunakan antara lain, K_2SO_4, $CuSO_4$ (Merck, Jerman), H_3BO_3, NaCl, K_2CRO_4, $AgNO_3$.

Alat yang digunakan oleh produsen I, II, dan III pada proses pembuatan cumi kering ini adalah pisau, baskom, dan waring untuk penjemuran bahan baku cumi. Sedangkan bahan yang digunakan adalah air bersih dan cumi segar. Bahan baku cumi segar berasal dari perairan Mawasangka hasil tangkapan sendiri dan juga pembelian dari nelayan setempat.

Prosedur Penelitian

Penelitian dilakukan dengan mengamati dan mencatat langsung objek- objek yang berhubungan pengolahan cumi-cumi kering serta peneliti ikut langsung dalam proses pengolahan. Adapun prosedur penelitian ini sebagai berikut :

1. Pengambilan sampel di tiga produsen pengolahan yang berbeda di Desa Terapung yaitu produsen I (Wa Rikana) produsen II (La Riini) dan produsen III(Wa Aena). Setiap tempat pengambilan sampel sebanyak 100 g.
2. Melihat secara langsung proses pengolahan cumi kering untuk dilakukan dokumentasi tiap tahap pengolahan.
3. Memberikan kuisioner kepada pengolah untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan tentang pengolahan cumi kering.
4. Sampel dari tiap produsen dilakukan pengujian sensori dan komposisi yang meliputi pengujian sensori (Kenampakan, bau,rasa, dan tekstur) dan pengujian proksimat (kadar air, protein, lemak, dan abu)

Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis ragam (ANOVA), untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap nilai uji. Bila berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf kepercayaa 95% (α=0,05).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Uji Kimia

Hasil analisis komposisi kimia terhadap cumi kering yang diolah di Desa Terapung meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Rerata Analisis Komposisi Kimia Cumi Kering di Desa Terapung, Kecamatan Mawasangka, Kabupaten Buton Tengah

Perlakuan	Air ±SD	Protein ±SD	Lemak ±SD	Abu± SD
P I	$18,68^{b}$ ± 1,72	$26,02^{a}$ ± 3,46	2,26 ± 0,42	$1,78^{a}$ ± 0,41
P II	$16,17^{a}$ ± 1,67	$29,78^{b}$ ± 3,57	2,92 ± 0,48	$2,17^{b}$ ± 0,42
P III	$15,71^{a}$ ± 1,40	$32,97^{c}$ ± 3,41	3,09 ± 0,40	$2,59^{c}$ ± 0,39

Keterangan: Nilai dengan superskrip yang sama pada satu kolom menunjukan tidak berbeda nyata (P>0,5±SD)
P I = Produsen I
P II= Produsen II
P III= Produsen III
SD= Standar Deviasi

Kadar Air

Hasil Analisis kadar air dari ketiga produsen dapat di lihat pada (Tabel 1.) dimana hasil tertinggi kadar air terdapat pada produsen I dengan nilai 18,68%. Tingginya kadar air yang terdapat pada produsen I diduga karena dipengaruhi oleh ukuran produk sehingga kadar air dalam produk kurang terdegradasi. Sejalan dengan penelitian Raponi *et al.,* (2017) faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kecepatan pengeringan dan kualitas produk kering yang dihasilkan diantaranya lama waktu, suhu,

tekanan, kelembaban udara, kecepatan aliran udara dan luas permukaan bahan pangan. dalam Agus (2012), suhu bahan selama proses pengeringan tidak hanya dipengaruhi oleh kadar air awal dan kadar air akhir bahan namun suhu udara pengering akan sangat mempengaruhi suhu bahan, ketika suhu pengering lebih rendah maka akan memperlambat proses pengeringan dan kadar air sedikit berkurang. Nilai terendah kadar air terdapat pada produsen III dengan nilai 15,71%. Rendahnya kadar air pada produsen III diduga disebabkan oleh lama waktu proses pengeringan. Semakin lama pengeringan dan tinggi suhu maka semakin rendah jumlah kadar air yang dihasilkan. Sejalan dengan Riyansyah *et.,al,* (2013), bahwa semakin tinggi suhu dan lamanya waktu pengeringan yang diberikan, memberikan pengaruh yang sangat besar terhadap nilai kadar air.

Nilai rerata kadar air cumi kering adalah 15,71%-18,68%. Semua perlakuan ini telah memenuhi standar yang ditetapkan. Kadar air dari cumi kering yang diperoleh dari tiga produsen berbeda di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah memenuhi syarat yang ditentukan. Menurut BSN (2326:2010) standar mutu cumi kering untuk kadar air maksimal 20%.

Kadar Protein

Hasil analisis kadar protein pada cumi kering dari tiga produsen yang diolah di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah nilai kadar protein tertinggi terdapat pada produsen III dengan nilai 32,97%. Tingginya kandungan protein pada produsen III diduga dipengaruhi oleh lama waktu pengeringan. pernyataan Riyansyah A (2013), Peningkatan kandungan protein terus berlanjut seiring dengan semakin lamanya waktu yang digunakan pada proses pengeringan menjadikan penguapan air dalam bahan sangat cepat, sehingga air dalam bahan berkurang dan mempengaruhi protein dalam bahan. Sedangkan nilai terendah berada pada produsen I dengan nilai 26,02%. Rendahnya kadar protein pada produsen I diduga karena jumlah kadar air masih tinggi. Diperkuat dalam penelitian Hesti (2021), nilai kadar protein tertinggi terdapat pada pengeringan cumi dengan suhu 80 ^{0}C dalam waktu 5 jam memiliki nilai 66,48% sedangkan nilai kadar protein terendah ada pada pengeringan dengan suhu 60 ^{0}C dalam waktu 4 jam yaitu 11,34%.

Nilai rerata kompoisisi kimia cumi kering adalah 26,02%-32,97% semua perlakuan ini memenuhi syarat yang ditetapkan BSN 2326:2010 yang menyatakan bahwa nilai standar protein cumi kering adalah minimal 20%. Sehingga memungkinkan layak untuk dikomersilkan.

Kadar Lemak

Hasil uji analisis kadar lemak cumi kering yang diperoleh dari tiga produsen yang berbeda di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah. Kadar lemak pada cumi kering dari ketiga produsen tersebut dapat dilihat bahwa kadar lemak paling tinggi terdapat pada produsen III sebesar 3,09%. Tingginya kadar lemak diduga karena semakin lamanya proses pengeringan akan semakin meningkatkan kadar lemak. Diperkuat oleh Isamu *et.,al*, (2012) bahwa berkurangnya kadar air produk dapat menyebabkan komponen protein, lemak dan abu menjadi meningkat, hal ini diduga masih terikat dalam air. Dalam penelitian Loppies *et., al* (2021), kadar lemak cumi-cumi yang dikeringkan menggunakan sinar matahari selama 8 jam selanjutnya di oven dengan suhu 700°C selama 15 menit memiliki nilai 3,27%. Perbedaan kadar lemak ini terjadi karena faktor suhu pengeringan. Kadar lemak berbanding terbalik dengan kadar air dalam cumi kering.

Kadar Abu

Hasil pengujian kadar abu cumi-cumi dapat dilihat pada Tabel 5. Nilai kadar abu tertinggi terdapat pada produsen III dengan nilai 2,59%. Tingginya kadar abu diduga karena suhu dan lama waktu pengeringan. Lamanya waktu pengeringan mengakibatkan nilai kadar abu menjadi tinggi. Hasil dari penelitian Shiddique (2012) menyatakan bahwa nilai kadar abu ikan asin kering beberapa jenis komersial berada pada kisaran 4,68%-6,72% sedangkan nilai tertinggi berada pada produsen III dengan nilai kadar abu 2,62%. sedangkan hasil penelitian dari Jahan *et., al,* (2018) menyatakan nilai kadar abu ikan asin kering berbagai spesies yang di keringkan dengan metode oven dan sinar matahari berkisar antara 4,34%–18,43%.

Nilai rerata kadar abu cumi kering berkisar 1,78%-2,59%. Berdasarkan hasil pengujian kadar abu pada tiga produsen berbeda produk cumi kering tidak memenuhi standar BSN (2326:2010) yaitu maksimum 1%.

b. Uji Sensori

Hasil analisis uji sensori terhadap cumi kering yang diolah di Desa Terapung meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Rerata Analisis Sensori Cumi Kering di Desa Terapung, Kecamatan Mawasangka, Kabupaten Buton Tengah

Perlakuan	Kenampakan ±SD	Bau ± SD	Rasa ± SD	Tekstur± SD
P I	7,00^{a} ± 0,26	8,27^{a} ± 0,21	7,85^{a} ± 0,39	8,35^{a} ± 0,35
P II	6,98^{a} ± 0,32	8,15^{a} ± 0,21	7,68^{a} ± 0,23	8,48^{a} ± 0,30
P III	6,98^{a} ± 0,10	8,10^{a} ± 0,40	7,80^{a} ± 0,45	8,50^{a} ± 0,12

Keterangan: Nilai dengan superskrip yang sama pada satu kolom menunjukan tidak berbeda nyata (P>0,5±SD)
P I= Produsen I
P II= Produsen II
P III= Produsen III
SD= Standar Deviasi

Kenampakan

Kenampakan adalah faktor yang berpengaruh dalam organoleptik dan kadang kadang sangat menentukan suatu bahan pangan yang dinilai enak, bergizi, dan teksturnya sangat baik, tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya. Ikan asin dengan kenampakan yang baik terlihat dari ikan dengan keadaan yang utuh, bersih, bercahaya menurut jenisnya dan rapi (Wijayanti Marheny, 2016).

Hasil uji kenampakan cumi kering yang diperoleh dari tiga produsen yang berbeda di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah menunjukan nilai tertinggi berada pada produsen II dengan nilai 7,00 dengan spesifikasi (warna coklat kekuningan, agak cerah, bentuk seragam, bersih, menarik). Tingginya nilai kenampakan pada produsen II diduga karena tingkat kekeringan cumi tinggi. Menurut Tuyu *et.,al.* (2014) menyatakan bahwa semakin rendah jumlah air ikan kering dan semakin lama nilai waktu pengeringan yang diberikan maka nilai organoleptik untuk kenampakan semakin meningkat. Sedangkan dalam penelitian Handayani *et.,al*, (2017) penggunaan panas dengan waktu tertentu dapat menyebabkan reaksi pencoklatan pada daging ikan karena pada reaksi antara protein, peptida, dan asam amino dengan hasil dekomposisi lemak dapat meningkatkan kenampakan produk. sedangkan nilai terendah berada pada produsen I dan produsen III dengan nilai 6,98 dan 6,98 dengan spesifikasi (warna coklat kekuningan, agak cerah, bentuk seragam, bersih, menarik).

Kadar air merupakan faktor yang penting pada bahan olahan pangan karena mempengaruhi penampilan, tekstur, dan rasanya. Kadar air yang memiliki nilai tinggi memungkinkan bakteri untuk berkembang biak, yang mengubah bahan pangan Vlachos *et.,al* (2016). Menurut BSN nilai organoleptik cumi kering minimum untuk kenampakan adalah 7, sehingga cumi kering yang diproduksi pada produsen I, produsen II dan produsen III (7,00, 6,98, dan 6,98) memenuhi standar yang ditetapkan oleh BSN 01-2346-2011.

Bau

Bau adalah suatu yang dapat diamati dengan indera pembau untuk data menghasilkan aroma, zat harus dapat menguap, sedikit larut dalam air dan sedikit larut dalam lemak. Senyawa berbau sampai ke jaringan pembau dalam hidung bersama - sama dengan udara.

Hasil uji sensorik pada parameter bau cumi kering yang diperoleh di tiga produsen pengolahan berbeda hasil tertinggi berada pada produsen III dengan Nilai 8.27 dan memiliki spesifikasi (harum, khas cumi kering). Hal ini diduga kerena produsen III pada proses penanganan cumi kering sangat diperhatikan dan juga memiliki tingkat kekeringan yang tinggi. Hal ini sejalan dengan Nurfiani Erni (2018) mengatakan bahwa salah satu faktor terjadinya perbedaan bau pada suatu produk yang dikeringkan pada sinar matahari langsung disebabkan oleh bahan pangan yang mudah terkontaminasi dengan bau dilingkungan. Diperkuat menurut penelitian Susandi *et.,al* (2020), Tingginya nilai sensorik disebabkan oleh suhu yang tinggi, sehingga daging pecah dan aroma dari dalam daging keluar.

Dalam Agustina (2021) hasil uji organoleptik aroma/bau dengan lama waktu fermentasi yang berbeda mendapat nilai 7,7. Menurut BSN Nilai sensorik cumi kering minimum untuk kenampakan adalah 7. Dalam penelitian ini nilai sensorik produsen I, II, dan III (8,27, 8,15, dan 8,10) memenuhi standar yang ditetapkan oleh BSN 01-2346-2011.

Rasa

Rasa merupakan faktor yang memepngaruhi dalam uji sensori. Dalam hal kepekaan rasa, maka rasa manis dapat dengan mudah dirasakan pada ujung lidah, rasa asin pada ujung dan pinggir lidah, rasa asam pada pinggir lidah dan rasa pahit pada bagian belakang lidah.

Hasil uji sensorik parameter rasa pada cumi kering yang diperoleh dari tiga produsen berbeda hasil tertinggi terdapat pada produsen I dengan nilai 7,85. Hal ini diduga karena dalam proses pengeringan terjadi penguraian protein dan lemak oleh enzim sehingga menambah cita rasa produk dan lama waktu penyimpanan yang berbeda. Hal ini sejalan dengan Riansyah *et.,al,* (2013), yang menyatakan bahwa perubahan cita rasa pada pengeringan terjadi karena penguraian protein, lemak dan karbohidrat oleh enzim yang menyebabkan ikan bertambah enak. Kandungan asam amino yang tinggi akan berpengaruh terhadap cita rasa produk bahan makanan, protein selama proses pengeringan akan terurai yang akan mengakibatkan asam amino menjadi lebih meningkat. Dalam Komansilan (2011), menyatakan bahwa nilai rasa ikan dipengaruhi oleh lama waktu penyimpanan dan proses pengolahan.

Hasil penelitian Ruslan dan Fakhrudin (2019) mendapat tingkat penerimaan terhadap rasa ikan kering rerata tertinggi terdapat pada ikan kering dengan pengolahan dan penyimpanan yang cepat dengan nilai 7,67 dengan spesifikasi (sangat enak, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan). Menurut BSN nilai minimum untuk rasa adalah 7, sehingga cumi kering yang diproduksi pada produsen I, produsen II dan produsen III (7,85, 7,68, dan 7,80) memenuhi standar yang ditetapkan oleh BSN 01-2346-2011.

Tekstur

Tekstur adalah faktor kualitas makanan yang paling penting, sehingga memberikan kepuasan terhadap kebutuhan kita, sehingga bila kita membeli makanan, maka pentingnya nilai gizi biasanya ditempatkan pada mutu setelah harga, tekstur, dan rasa. Tekstur suatu bahan pangan erat kaitannya dengan kandungan air yang ada dalam bahan pangan tersebut. Semakin tinggi kandungan airnya maka teksturnya semakin lunak atau lembek (Agustina, 2013).

Hasil uji sensorik parameter tekstur pada cumi kering yang diperoleh dari tiga produsen berbeda hasil tertinggi terdapat pada produsen III dengan nilai 8,50. Tingginya nilai tekstur cumi kering pada produsen III diduga karena waktu proses pengeringan berlangsung lama. Hal ini sejalan dengan Adawyah (2021) perubahan tekstur cumi menjadi lebih padat dan kompak disebabkan oleh adanya proses pengeringan yang mengeluarkan sebagian kandungan air dalam bahan. Diperkuat oleh hulalata (2013) yang mengatakan bahwa nilai tekstur akan meningkat berbanding lurus dengan lama waktu pengeringan.

Menurut Alvianti (2021) hasil nilai rata-rata uji organoleptik tekstur cumi-cumi asin adalah 8,43 dengan perlakuan pengeringan buatan selama 12 jam. Menurut BSN 01-2346-2011 minimum untuk rasa adalah 7, sehingga cumi kering yang diproduksi pada produsen I, produsen II dan produsen III (8,35, 8,48, dan 8,50) memenuhi standar yang ditetapkan oleh BSN 01-2346-2011.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan cumi kering yang diolah di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah pada tiga produsen berbeda hampir sama.
2. Terdapat perbedaan nilai komposisi kimia cumi kering yang di produksi di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton
3. Tidak terdapat pengaruh terhadap nilai sensori cumi kering pada produsen berbeda di Desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah. Produsen terbaik terdapat pada produsen III dengan nilai cumi kering dengan rerata kenampakan 6,98-7,00, bau 8,10-8,27, rasa 7,68-7,85 dan tekstur 8,35-8,50.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah R, Syifa M & Habibie R. 2021. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik kimia, organoleptik dan total plate count (TPC) Cumi Kering (*Loligo* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 24.2 : 160-166.

Agus, M. H. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum Tuberosum.* L) Varietas Granola. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.

Agustina R, Syah H & Ridha M. 2013. Kajian Mutu Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Asap Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, *5*(3).

Alviana D. 2017. Kemunduran Mutu Daging Cumi-cumi Selama Penyimpanan Suhu Dingin Berdasarkan Aspek Enzimatis Dan Histologis. [*Skripsi*] Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Buton Tengah (BPS Buton Tengah). 2019. Pemanfaatan Wilayah Pesisir Kabupaten Buton Tengah.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Buton Tengah (BPS Buton Tengah). 2020. Pemanfaatan Wilayah Pesisir Kabupaten Buton Tengah.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2010. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. (BSN 2719.1:2010). Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. Cumi cumi (*Loligo* sp.) kering- bagian 1 spesifikasi. 2719:1.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2015. BSN 2346:2015. Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2016. BSN 8273:2016. Ikan Asin Kering. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta..

Erni NK & Fadilah R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Teri Kering Halus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Perikanan*, *4*(1), 95-105.

Handayani B.R., Kusumo B.D, Werdiningsih, W, Rahayu, & T.I., Hariani. 2017. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan). 3 (1): 194-199

Hatta M, Syuhada A & Fuadi Z. 2019. Sistim Pengeringan Ikan dengan Metode Hybrid." *Jurnal Polimesin 17.1 : 9-18.*

Hesti. 2021. *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik dan Total Plate Count (TPC) Cumi Kering* (*Loligo* sp.).

Hidayati. 2016. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (*Loligo* sp.) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis Limbah Ikan Pindang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.5(1): 1-7.*

Hulalata A, Makapedua D & Paparang R. 2013. Studi Pengolahan Cumi-cumi (*Loligo* sp.) Asin Kering Dihubungkan dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 1(2): 26-33.*

Isamu KT, Hari PS & Yuwono S. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Asap Di Kendari. Jurnal Teknologi Pertanian 13(2): 105-110.

Jahan, S. N., Chhabi, I. J., Samad, M. A., & Hossain, M. I. 2018. Comparative Study on Nutritional Quality of Sun Dried Fish and Oven Dried Fish. In Proceedings of ISER 158th International Conference, Rome, Italy, Vol. 6(4, Spl. Issue-1). International Scientific and Engineering Research, Rome.

Komansilan SE. 2011. Keberadaan Tungku Pengasapan Berbeda Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cakalang (Katsuwonus Pelamis. L) Asap Skripsi. Fakultas Perikanan. Unsrat Manado.

Loppies, C. R. M., Apituley, D. A. N., & Tentua, E. 2021. Nutrition content and amino acid profile of paper squid (Loligo edulis). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 797(1).

Pricilia, V. 2011. Karakteristik cumi-cumi (Loligo sp.). Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Raponi F., R. Moscetti D. Monarca A., Colantoni R. Massantini. 2017. Monitoring and optimization of the process of drying fruits and vegetables using computer vision: a review. Sustainability Vol. 9: 1-27.

Riansyah A. Supriadi A. & Nopianti R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster Pectoralis) Dengan Menggunakan Oven. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir. 2(1).

Ruslan & Fakhrudin. 2019. Karakteristik Kimia dan Evaluasi Sensori Produk Ikan Teri Kering Lokal di Desa Toniku. Jurnal Biosaintek. 2(1) : 1-8.

Satriani. 2019. Pengaruh Proses Pengeringan Tradisional terhadap Komposisi Proksimat Nike Ikan Payangkah (*Ophieleotris aporos*) dari Danau Tondano. *Fullerene Journal of Chemistry 4.2: 92-95.*

Siddique M, Mojumder P & Zamal H. 2012. Proximate Composition of Three Comercially Available Marine Dry Fishes (Harpodon Nehereus, Johnius Dussumieri And Lepturacanthus Savala). American Journal of Food Technology, 7(7): 429-436.

Susandi F, Putri RMS, & Jumsurizal. 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Ikan Pari (Dasyatis Sp.) Kering.

Jurnal e-ISSN : 2654-4415 Vol. 03(01). Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tuyu, A. Hens, O. Daisy, M. & Makpedua. 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides* sp) Asin di Hubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan.* 2(2), 20-26.

Yusuf C. 2019. Analisis Mutu Cumi – cumi (Loligo sp.) Kering dengan Metode Pengering tipe Rak. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 14(1): 14-21