

JURNAL

**STATUS MUTU SENSORIS CUMI-CUMI (*Loligo sp*) ASIN KERING
YANG DIPASARKAN DI PASAR PAGI ARENGKA PEKANBARU**

RIKA SEPIA ALVIANTI



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2022**

STATUS MUTU SENSORIS CUMI-CUMI (*Loligo sp*) ASIN KERING YANG DIPASARKAN DI PASAR PAGI ARENGKA PEKANBARU

Oleh:

Rika Sepia Alvianti¹, Bustari Hasan², Dian Iriani²

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau
E-mail: rika.sepia1246@student.unri.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi status mutu sensoris cumi-cumi asin kering yang dipasarkan di Pasar Pagi Arengka Pekanbaru. Cumi-cumi asin kering dipilih berdasarkan daerah asal yaitu Sibolga dan Tanjung Pinang dan umur penyimpanan yaitu selama 1 minggu dan 2 minggu kemudian diambil sampelnya dari pasar. Sampel diambil secara acak dari tiga pedagang dan dianalisis mutu sensorisnya (aroma, rasa, tekstur, rupa). Hasil mutu sensoris dari cumi-cumi asin kering bervariasi antara asal produk dan umur penyimpanan. Cumi-cumi asin kering dari Tanjung Pinang dan Sibolga memiliki nilai mutu sensoris yaitu 7,77 dan 7,48. Mutu sensoris cumi-cumi asin kering berdasarkan umur simpan 1 minggu dan 2 minggu memiliki nilai 7,89 dan 7,36. Berdasarkan penilaian tersebut, cumi-cumi asin kering masih memenuhi Standar Nasional Indonesia (minimal 7).

Kata Kunci: Cumi-cumi asin, Pasar, Sensoris, *Loligo sp*.

^{1.)} Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

^{2.)} Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

SENSORY QUALITY STATUS OF DRIED SALTED SQUID (*Loligo sp*) MARKETED IN PASAR PAGI ARENGKA MARKET OF PEKANBARU

By

Rika Sepia Alvianti¹, Bustari Hasan², Dian Iriani²

Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

Email: rika.sepia1246@student.unri.ac.id

ABSTRACT

This study aims to evaluate the sensory quality status of dried salted squid marketed in Pasar Pagi Arengka Market of Pekanbaru. Dried salted squids were selected based on their region of origin, namely Sibolga and Tanjung Pinang and their storage age of 1 week and 2 weeks, then samples were taken from the market. Samples were taken randomly from three traders and analyzed for sensory quality (odor, taste, texture, appearance). The sensory quality results of dried salted squid varied between product origin and storage age. Dried salted squid from Tanjung Pinang and Sibolga had sensory quality values of 7.77 and 7.48. The sensory quality of dried salted squid based on 1 week and 2 weeks shelf life has a value of 7.89 and 7.36. Based on this assessment, dried salted squid still meets the Indonesian National Standard (minimum 7).

Keyword : Dried salted squid, Market, Sensory, *Loligo sp*

-
- 1.) **Student of Faculty of Fisheries And Marine Universitas Riau**
 - 2.) **Lecturer of Faculty of Fisheries And Marine Universitas Riau**

PENDAHULUAN

Cumi-cumi merupakan hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Berdasarkan statistik KKP RI pada tahun 2021, produksi total cumi-cumi secara nasional mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya mencapai 204.156,28 ton, meningkat sebesar 5,46% dibandingkan tahun sebelumnya. Sebagian konsumen di Indonesia kurang suka mengonsumsi cumi-cumi dalam keadaan segar karena beberapa jenis cumi-cumi memiliki daging yang tebal, oleh karena itu pengolahan menjadi cumi-cumi kering asin merupakan salah satu alternatif pengembangan produk agar lebih disukai konsumen (Trilaksana *dkk.*, 2004)

Cumi-cumi asin kering diolah melalui proses perendaman dalam larutan garam yang memiliki konsentrasi 15%, dengan lama perendaman 30 menit selanjutnya direbus pada suhu 100°C dengan larutan garam selama

30 menit selanjutnya dilakukan proses pengeringan secara tradisional yaitu menggunakan sinar matahari (Hulalata 2013),. Cumi-cumi lalu disimpan dalam keranjang atau kardus dan dipasarkan dalam bentuk tumpukan yang terbuka tanpa kemasan sehingga sanitasi dan higienenya kurang diperhatikan. Para pembeli biasanya memilih sendiri menggunakan tangan secara langsung, sehingga menyebabkan cumi-cumi dapat terkontaminasi dengan mikroba pembusuk, selain itu cumi-cumi asin yang disimpan terlalu lama dalam keadaan terbuka juga dapat menyebabkan kemunduran mutu cumi-cumi asin kering. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai status mutu sensoris cumi-cumi (*Loligo sp*) asin kering yang dipasarkan di Pasar Pagi Arengka Pekanbaru.

ALAT DAN BAHAN

Peralatan yang digunakan yaitu, timbangan analitik, piring plastik. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah cumi-

cumi asin kering yang dipasarkan di Pasar Pagi Arengka Pekanbaru.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode survey dengan pengambilan sampel secara *purposive sampling*. Sampel cumi-cumi asin kering terdiri dari asal produksi dan umur simpan sampel saat dipasarkan.

Parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah uji mutu sensoris.

PROSEDUR PENELITIAN

Pengambilan Sampel

Cumi-cumi asin kering diambil dari tiga pedagang cumi-cumi asin kering di Pasar Pagi Arengka Pekanbaru. Sebanyak 100 gram cumi-cumi asin kering, disampel secara proporsional mewakili asal produksi dan umur simpan cumi-cumi asin kering saat dipasarkan. Cumi-cumi asin kering diambil secara aseptis dan dimasukkan ke dalam kantong plastik steril selanjutnya ditransportasi ke Laboratorium Organoleptik Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau untuk dilakukan pengujian mutu sensoris.

Uji Mutu Sensoris

Uji mutu sensoris pada penelitian ini menggunakan menggunakan *scoresheet* menurut SNI 2719:2017. Sampel cumi-cumi asin yang terdiri dari asal daerah dan umur simpan berbeda disiapkan. Sebanyak 5 gram dari setiap sampel ditimbang dan ditaruh di dalam piring plastik. Sebanyak 25 orang panelis yang terdiri dari mahasiswa semester akhir Jurusan Teknologi Hasil Perikanan

diminta menilai rupa, aroma, tekstur, dan rasa cumi-cumi asin menggunakan *scoresheet* yang telah disediakan. Hasil nilai sensoris cumi-cumi asin adalah nilai rata-rata dari 25 orang panelis tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi pasar

Pasar Pagi Arengka merupakan pasar tradisional yang menjual berbagai macam sayuran, bumbu masakan serta produk perikanan kering seperti ikan asap, ikan asin dan cumi-cumi asin.



Gambar 1. Kondisi Pasar Pagi Arengka

Berdasarkan wawancara dengan pedagang, olahan cumi-cumi asin yang dijual di pasar ini berasal dari berbagai daerah seperti Tanjung Pinang dan Sibolga. Cumi-cumi asin kering biasanya terjual habis setelah 2 minggu. Jika cumi-cumi asin cepat habis maka penjual akan segera menyetok ulang dengan produk baru.

Mutu sensori

Nilai rata-rata mutu sensoris cumi-cumi asin kering yang dipasarkan di Pasar Pagi Arengka dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Nilai rata-rata mutu sensoris cumi-cumi asin kering

Asal daerah	Mutu Sensoris				Rata-rata
	Aroma	Rasa	Tekstur	Rupa	
Tanjung Pinang	7,76±0,23	7,89±0,06	7,79±0,12	7,63±0,22	7,77±0,16
Sibolga	7,49±0,48	7,52±0,48	7,41±0,44	7,51±0,47	7,48±0,47
Umur simpan					
1 minggu	7,93±0,04	7,93±0,04	7,83±0,13	7,88±0,07	7,89±0,04
2 minggu	7,32±0,32	7,48±0,44	7,37±0,38	7,25±0,20	7,36±0,11

Secara umum, nilai sensoris cumi-cumi asin berkisar antara 7,36 sampai 7,89; dan nilai ini memenuhi standar mutu sensoris yang direkomendasikan SNI, yaitu minimal 7.00. Berdasarkan asal daerah, cumi-cumi asin yang berasal dari Tanjung Pinang memiliki nilai sensoris 7,77, lebih tinggi dari cumi-cumi asin asal Sibolga, yaitu 7,48. Nilai sensoris yang lebih tinggi pada cumi-cumi asin asal Tanjung Pinang berkorelasi erat dengan kadar air, Aw dan mikrobiologis nilai mutu cumi-cumi asin yang berasal dari Tanjung Pinang lebih tinggi dari asal Sibolga. Penurunan sensoris produk perikanan selama penyimpanan merupakan akibat kegiatan mikroba pembusuk yang merombak komponen, seperti protein dan lemak menjadi senyawa berbau busuk; dan aktifitas pembusukan tersebut dipercepat dengan tingginya kadar air dan total mikroba yang terdapat pada produk tersebut.

Karakteristik rupa cumi-cumi asin yang berasal dari Tanjung Pinang memiliki warna pink kecoklatan cerah, sementara cumi-cumi asal Sibolga memiliki warna coklat cenderung gelap. Perubahan warna pada cumi-cumi asin dapat disebabkan oksidasi lemak pada proses penggaraman dan pengeringan. Produk yang mengandung kadar garam yang rendah dan kadar air yang tinggi akan mudah mengalami oksidasi sehingga menyebabkan warna gelap (Tumbelaka *et al.* 2013; Hulalata 2013). Selain itu, kadar garam yang sesuai membuat rupa cumi-cumi asin menjadi semakin baik (Rahmani *dkk*, 2007).

Tekstur cumi cumi asal Tanjung Pinang juga lebih baik dari cumi cumi asal Sibolga, yang ditandai dengan konsistensi yang lebih kompak dan kering. Tekstur yang lebih kompak dan kering ini erat hubungannya dengan kadar garam yang lebih tinggi pada cumi cumi asal Tanjung Pinang. Hal ini dibenarkan oleh Adawyah (2021) bahwa perubahan tekstur cumi-cumi asin menjadi lebih padat dan kompak disebabkan oleh adanya proses pengeringan. Mandeno dan Palawe, (2017) juga melaporkan bahwa perendaman ikan kadar garam dan lama

penggaraman yang cukup akan menghasilkan daging ikan akan lebih kompak dan keras.

Nilai rasa dan aroma cumi-cumi asin asal Tanjung Pinang ditandai dengan rasa dan bau tengik yang minimal dibandingkan cumi-cumi asin asal Sibolga. Rasa dan bau ini semakin signifikan dengan semakin lama penyimpanan. Rinto *et al.* (2009) menyatakan bahwa bau tengik merupakan karekteristik yang khas pada produk olahan ikan asin kering. Hasan *et al.* (2007) menyatakan bahwa rasa dan bau tengik yang dihasilkan pada produk olahan perikanan biasanya disebabkan oleh adanya aktifitas mikroorganisme dan enzim yang merombak asam lemak tidak jenuh rantai panjang (PUFA) menjadi perosida dan asam lemak bebas yang berbau tengik. Perubahan rasa dan bau tersebut semakin nyata dengan semakin lama penyimpanan produk, khususnya pada penyimpanan udara terbuka.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Cumi-cumi asin kering yang dipasarkan di Pasar Pagi Arengka Pekanbaru berasal dari Tanjung Pinang dan Sibolga dengan waktu simpan 1 sampai 2 minggu Mutu sensoris cumi-cumi asin asal Tanjung Pinang dan Sibolga berturut-turut yaitu 7,77 dan 7,48. Mutu sensoris cumi-cumi asin berumur 1 minggu dan 2 minggu berturut-turut yaitu 7,89 dan 7,36. Secara umum, cumi-cumi asin kering yang dipasarkan di Pasar Pagi Arengka Pekanbaru memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan oleh SNI.

Saran

Penulis menyarankan pada pedagang dan masyarakat cumi-cumi asin kering, untuk memperhatikan umur simpan produk saat dipasarkan.

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.

- Hasan, B. Edison. 2007. Karakteristik kimia dan sensoris fillet asap yang dibuat dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dari berbagai ukuran. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* No, 2.
- Hulalata, A., Makapedua, D. M., & Paparang, R. W. 2013. Studi pengolahan cumi-cumi (*Loligo sp.*) asin kering dihubungkan dengan kadar air dan tingkat kesukaan konsumen. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1).
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. *Pengolahan Data Produksi Kelautan dan Perikanan*. Jakarta: Pusat Data, Statistik, dan Informasi.
- Mandeno, J. A., & Palawe, J. F. P. 2017. Karakteristik Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus Sp*) Asin pada Konsentrasi Garam Berbeda. 3, 78–82.
- Rahmani, Yuniarta, Martati, E. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 8 Nomor 3
- Rinto, Arafah, E., Utama dan B. Susila. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam Dan Mikrobial) Pada Ikan Asin Sepat Produksi Indralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia*. 8(2).
- Trilaksani, W., Erungan, A. C., & Mardi, S. (2004). Pengaruh Suhu dan Lama Pengovenan terhadap Karakteristik Cumi-Cumi (*bu sp*) Kertas. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 7(2).
- Tumbelaka RA, Nalu AS, Dali FA. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap nilai hedonik ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(1): 48-54