

ABSTRAK

Cumi-cumi (*Loligo sp.*) merupakan binatang lunak dengan tubuh berbentuk silindris. Sirip-siripnya berbentuk trianguler atau radar yang menjadi satu pada ujungnya. Pada kepalanya di sekitar lubang mulut terdapat 10 tentakel yang dilengkapi dengan alat penghisap. Tinta cumi-cumi merupakan cairan hitam yang mengandung protein cukup tinggi yang terdiri atas asam amino esensial maupun non esensial. Pempek merupakan produk hasil olahan daging ikan yang berbentuk sejenis gel protein yang homogen, berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk memanfaatkan limbah tinta cumi-cumi yang biasanya dibuang sehingga tinta cumi-cumi dapat berguna dan memiliki nilai ekonomis.

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mendapatkan tinta cumi-cumi terbaik dengan penambahan daun salam dengan konsentrasi daun salam 10%, 30% dan 50%. Penelitian utama dilakukan untuk mendapatkan konsentrasi tinta cumi-cumi dan konsentrasi tapioka terbaik untuk karakteristik pempek hitam cumi-cumi. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3x4 dengan dua kali ulangan. Faktor pertama penambahan konsentrasi tinta cumi-cumi (1%, 2%, 3% dan 4%) dan faktor kedua dengan penambahan konsentrasi tapioka (25%, 30% dan 35%). Variabel respon pada penelitian ini adalah uji organoleptik meliputi atribut warna, aroma, rasa dan kekenyalan. Respon kimia meliputi kadar protein dan lemak. Respon fisik meliputi analisis tekstur kekenyalan (*chewiness*).

Hasil dari penelitian pendahuluan didapatkan tinta cumi-cumi terbaik yaitu dengan penambahan konsentrasi daun salam 30%. Hasil dari penelitian utama menunjukkan sampel terbaik yaitu pempek hitam dengan konsentrasi tinta cumi-cumi 1% dan konsentrasi tapioka 35%. Kemudian sampel tersebut dilakukan pengujian tingkat kekenyalan yang dibandingkan dengan pempek putih ikan tenggiri.

Kata Kunci: Pempek Hitam, Konsentrasi Tinta Cumi-Cumi, Pempek Cumi-Cumi, Konsentrasi Tapioka.

ABSTRACT

Squid (Loligo sp.) is a pliable animal whose body has a cylindrical shape. The flippers have a triangular shape or radars which become one in the end. On its head, there are 10 tentacles with suction tools around the mouth hole. Squid's ink is a black liquid that contains a quite high protein which consists of essential amino acid and non-essential amino acid. Pempek is a processed fish meat product that has a gel protein shaped which has a homogenous character, white color, chewy texture, and elastic. The purpose of this research is for utilizing a wasted squid's ink which usually thrown away, so the squid's ink becomes useful and has an economic value.

The methods that used in this research was consisted of the preliminary and main researchs. The preliminary has done for getting the best squid's ink with bay leaf addition, the concentration of bay leaf 10%, 30%, and 50%. The main research was done for getting a concentration of squid's ink and concentration of the best tapioca flour on the characteristic of black squid pempek. The experiment plan that used in this research is random group plan factorial system with two times repetition. The first factor with the addition of squid's ink (1%, 2%, 3%, and 4%) and the second factor with the addition of concentration tapioca flour (25%, 30%, and 35%). The response variable in this research is organoleptic test involves color attribute, smell, flavor, and chewiness. The chemical response comprises protein and fats level. The physical response involves the analysis of chewiness texture.

The result of preliminary is obtained the best squid's ink with the addition of 30% bay leaf extract. The result of main research shows that the best sample is the black pempek 1% squid's ink extract and 35% of tapioca flour extract. And then that sample done a chewiness levels testing which compare with the mackerel white pempek.

Keywords: *Black Pempek, Consentration of Squid's ink, Squid Pempek, Consentration of Tapioca.*