

**KARAKTERISTIK CUMI-CUMI ASIN KERING DI PULAU NUSE  
KABUPATEN ROTE NDAO**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**DEDI WIRANTO NALLE**

**NIM: 18390025**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA**

**KUPANG**

**2024**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi. sepanjang pengetahuan saya, jika tidak mendapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila dalam skripsi saya ditemukan duplikasi, jiplakan (plagiat) dari skripsi saya atau tesis atau disertasi orang lain atau insitusi lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar sarjana perikanan dengan penuh rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum dipengadilan.

Kupang, Januari 2024  
Yang membuat pernyataan



DEDI WIRANTO NALLE  
NIM. 18390025

## RINGKASAN

DEDI WIRANTO NALLE NIM (18390025) Karakteristik Cumi-Cumi Asin Kering di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao : UMBU P.L. DAWA, S.Pi,M.Sc dan MADA M. LAKAPU, S.Si.,M.Si, sebagai pembimbing I dan II Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Pengeringan ikan merupakan salah satu cara pengawetan ikan paling mudah, murah dan cara pengawetan yang tertua. Cumi-cumi (*loligo sp*) adalah produk olahan dengan menggunakan metode pengeringan langsung dan metode pengeringan pemasakan. Pengeringan adalah suatu teknik untuk menurunkan kadar air sampai ambang batas aman, sehingga tidak ada lagi aktifitas mikroorganisme yang dapat merusak suatu bahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan cumi-cumi asin kering serta mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap nilai sensori (kenampakan, bau, tekstur dan rasa) dan nilai kimiawi (kadar air, kadar garam, kadar abu dan kadar abu tak larut asam) cumi-cumi asin kering di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April-Mei 2023. Pengambilan sampel di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao, pengujian organoleptik, kadar air, dan kadar garam di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana dan pengujian kadar abu dan abu tak larut asam di Laboratorium Biologi Universitas Kristen Artha Wacana. Parameter yang diteliti dalam penelitian ini meliputi pengamatan secara subjektif (organoleptik) meliputi kenampakan, bau, tekstur dan rasa sesuai dengan penilaian panelis, secara objektif (kimiawi) kadar air, kadar garam, kadar abu dan kadar abu tak larut asam. Cumi-cumi asin kering yang diproduksi oleh kelompok berbeda di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao untuk pengujian secara objektif nilai kadar air (44,96-40,31%), abu tak larut asam (1,125-0,4%) dengan SNI 2719.2:2011 maksimal 0,3%. maka tidak memenuhi SNI. Kadar abu total (12,98-10,07%) Dan nilai kadar garam (10,50-15,18%) dengan SNI 2719.2:2011 maka masih memenuhi SNI maksimal 15%. Cumi-cumi asin kering (CKM dan CKL) di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao merupakan produk olahan yang mempunyai kenampakan, bau, rasa dan tekstur cenderung disukai panelis.

*Kata Kunci : Cumi-Cumi Asin Kering (Ckm Dan Ckl), Perendaman Garam, Pemasakan/Perebusan Dan Pengeringan*

## SUMMARY

DEDI WIRANTO NALLE NIM (18390025) Characteristics of Dried Salted Squid on Nuse Island, Rote Ndao Regency: UMBU P.L. DAWA, S.Pi, M.Sc and MADA M. LAKAPU, S.Si., M.Si, as supervisors I and II of the Fisheries Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University, Kupang.

Drying fish is one of the easiest, cheapest and oldest methods of preserving fish. Loligo sp squid is a processed product using the direct drying method and the cooking drying method. Drying is a technique for reducing the water content to a safe threshold, so that there is no longer any microorganism activity that can damage a material. This research aims to determine the process of making dried salted squid and determine the level of panelists' preference for the sensory values (appearance, smell, texture and taste) and chemical values (moisture content, salt content, ash content and acid insoluble ash content) of the squid. Dried salted squid on Nuse Island, Rote Ndao Regency.

This research was carried out in April-May 2023. Sampling was taken on Nuse Island, Rote Ndao Regency, organoleptic testing, water content and salt content at the Exact Laboratory of Artha Wacana Christian University and testing of ash and acid insoluble ash content at the Christian University Biology Laboratory Artha Wacana. The parameters examined in this research include subjective (organoleptic) observations including appearance, odor, texture and taste according to the panelists' assessment, objectively (chemically) water content, salt content, ash content and acid insoluble ash content. Dried salted squid produced by different groups on Nuse Island, Rote Ndao Regency for objective testing of water content values (44.96-40.31%), acid insoluble ash (1.125-0.4%) with SNI 2719.2: 2011 a maximum of 0.3%. then it does not meet SNI. The total ash content is (12.98-10.07%) and the salt content value (10.50-15.18%) with SNI 2719.2:2011 then still meets SNI at a maximum of 15%. Dried salted squid (CKM and CKL) on Nuse Island, Rote Ndao Regency is a processed product that has the appearance, smell, taste and texture that panelists tend to like.

*Keywords: Dried Salted Squid (Ckm and Ckl), Salt Soaking, Cooking/Boiling and Drying*

**KARAKTERISTIK CUMI-CUMI ASIN KERING DI PULAU NUSE  
KABUPATEN ROTE NDAO  
SKRIPSI**

**Oleh**

**DEDI WIRANTO NALLE**

**NIM: 18390025**

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA**

**KUPANG**

**2024**

**LEMBARAN PENGESAHAN**

**PADA HARI INI RABU, 31 JANUARI 2024  
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU  
KELAUTAN UKAW**

**TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL :**

**“KARAKTERISTIK CUMI-CUMI ASIN KERING DI PULAU NUSE  
KABUPATEN ROTE NDAO”**

**DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN PENGUJI**

**OLEH**

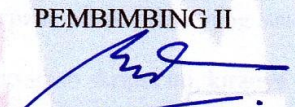
**NAMA : DEDI WIRANTO NALLE  
NIM : 18390025  
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

**TIM PEMBIMBING**

**PEMBIMBING I**

  
**UMBU P.L. DAWA, S.Pi, M.Sc**  
NIDN. 0805067702

**PEMBIMBING II**

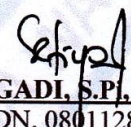
  
**MADA M. LAKAPU, S.Si, M.Si**  
NIDN. 0809059002

**TIM PENGUJI**

**PENGUJI I**


  
**YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi., M.Si**  
NIDN. 0809078301

**PENGUJI II**

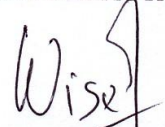
  
**DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si**  
NIDN. 0801128802

**MENGETAHUI**

**KETUA PROGRAM STUDI  
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

  
**DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si**  
NIS/NIDN. 16.41.14.043/0801128802

**DEKAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN  
ILMU KELAUTAN**

  
**WILSON L. TISERA, S.Pi, M.Si, Ph.D**  
NIS/NIDN. 16.41.98.026/0802047001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kasih dan tuntunanNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “**Karakteristik Cumi-Cumi Asin Kering Di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao**” dengan baik. Penulisan skripsi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap cumi-cumi asin kering dan mengkaji kadar air, kadar garam, kadar abu dan kadar abu tak larut asam untuk mengetahui kualitas komposisi kimia cumi-cumi asin kering yang di produksi oleh dua kelompok berbeda di pulau Nuse.

Penulis menyampaikan limpah terima kasih kepada pihak-pihak yang senantiasa membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, kiranya skripsi ini bisa menjadi referensi bagi penulis dan pembaca selanjutnya.

Kupang, Januari 2024

Penulis

## **MOTTO**

**“KITA TAHU SEKARANG, BAHWA ALLAH TURUT BEKERJA  
DALAM SEGALAH SESUATU UNTUK MENDATANGKAN  
KEBAIKAN BAGI MEREKA YANG MENGASIHI DIA”**

**-ROMA 8:28-**

Skripsi ini dipersembahkan kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus
2. Papa dan Mama
3. Nenek
4. Saudara-Saudari
5. Keluarga Besar Nalle
6. Almamater Tercinta



## UCAPAN TERIMAKASIH

Selesainya skripsi ini didasari oleh karena peran serta banyak pihak, untuk itu pada kesempatan ini dengan hati tulus ikhlas penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Umbu P.L. Dawa, SPI,M.SI selaku dosen pembimbing I dan Ibu Mada M. Lakapu, S.Si.,M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah berperan banyak dan dengan sabar telah membimbing, mengarahkan dan mengajarkan penulis dalam penulisan skripsi ini hingga selesai.
2. Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi.,M.Si selaku dosen penguji I dan Ibu Dewi S.Gadi, S.Pi.,M.Si selaku dosen penguji II yang selalu memberikan masukan-masukan bagi penulis demi penyempurnaan skripsi ini.
3. Bapak Eljer Nalle Dan Mama Delmarmince Nalle Pasole yang selalu memberikan doa, dukungan serta nasihat selama ini dalam menanti keberhasilan penulis selama berjuang dibangku kuliah.
4. Kaka serli nalle, kaka sinta nalle, adik derlin nalle, adik firel nggadas, fenol nggadas, kaka up kotten, kaka un nalle dan paul alpotei yang selalu memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis selama berjuang dibangku kuliah.
5. Bapak Demus Nalle, Bapak Usu Nalle, Bapak Minggus Adu, Bapak Nimus Lenggu (Selaku Bapak Sarani), Bapak Mateos Sine, Ibu Indri Tisera dan ibu dewi atas perhatian dan dukuan kepada penulis selama penyelesain dibanku kuliah.

6. Secara khusus mereka yang selalu membantu selama proses penyusunan skripsi yaitu Resmon, Abia, Halim dan Dini (selaku kekasih). Terimakasih banyak untuk bantuan dan sumbangan pikiran dalam penulisan skripsi ini.
7. Teman-teman “FPIK 18” banyak cerita yang dilalui dibangku kuliah, motivasi dan dukungan yang membangun, sangat memberikan semangat dan keceriaan tersendiri, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan sebagaimana mestinya.
8. Almamater yang dibanggakan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana-Kupang. Akhir dari semuanya, Tuhan Yesus sebagai sumber utama dalam hidup yang akan membalas segala kebaikan yang telah penulis terima selama ini.

Kupang, Januari 2024

Penulis

## RIWAYAT PENDIDIKAN



Dedi Wiranto Nalle, atau akrab disapa Dedi, lahir di Nuse 03 September 1999. Penulis merupakan anak ketiga dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Eljer Nalle Dan Ibu Delmarmince Nalle Pasole. Menepati pendidikan di SDN NUSE tahun 2006-2012. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 3 Rote Barat dan tamat pada tahun 2015. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 01 Lobalain dan tamat pada tahun 2018. Pada tahun 2018 penulis diterima sebagai mahasiswa pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dan pada tahun 2024 penulis menyelesaikan pendidikan dengan baik pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana, pada tahun 2024.

## DAFTAR ISI

### Halaman

PERNYATAAN .....	ii
RINGKASAN .....	iii
SUMMARY .....	iv
LEMBARAN PENGESAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vi
MOTTO .....	viii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ix
RIWAYAT PENDIDIKAN .....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	5
BAB II .....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Cumi-cumi <i>Loligo. Sp</i> .....	6
2.2 Zat Besi.....	9
2.3 Syarat Mutu dan Keamanan Pangan.....	11
2.4 Kandungan Gizi Cumi-Cumi ( <i>Loligo Sp.</i> ) .....	11
2.5 Pengolahan Cumi-Cumi .....	12
2.6 Penggaraman diikuti Proses Perebusan .....	14

2.7 Penggaraman Kering .....	14
2.8 Pengertian Pengeringan .....	15
BAB III .....	18
METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Waktu dan Tempat .....	18
3.2 Materi Penelitian .....	18
3.2.1 Alat.....	18
3.2.2 Bahan .....	18
3.3. Metode Penelitian.....	18
3.4 Prosedur Penelitian.....	21
3.5 Variabel Penelitian .....	22
3.5.1 Nilai Organoleptik .....	22
3.5.2 Kadar Air .....	22
3.5.3 Kadar Abu.....	23
3.5.4 Kadar Garam .....	25
3.6 Analisis Data .....	25
BAB IV .....	27
HASIL DAN PEMBAHAASAN.....	27
4.1 Profil Pulau Nuse.....	27
4.2 Proses dan pengolahan cumi-cumi asin kering di pulau Nuse .....	27
4.3 Pengolahan cumi-cumi asin kering .....	29
4.3.1 Pengolahan cumi-cumi asin kering pemasakan pada populasi pertama .....	29
4.3.2 Pengolahan cumi-cumi asin kering langsung pada populasi kedua.....	31
4.4 Nilai organoleptik.....	33
4.4.1 Kenampakan .....	33
4.4.2 Uji Bau.....	35
4.4.3 Rasa.....	37
4.4.4 Tekstur .....	39
4.5 Kadar Air .....	40
4.6 Kadar Garam .....	41

4.7 Kadar Abu Total.....	43
4.8 Kadar Abu Tak Larut Asam .....	44
BAB V .....	46
PENUTUP.....	46
5.1 Kesimpulan.....	46
5.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN.....	53

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Komposisi Kimia dan Gizi per 100 gr Cumi-cumi ( <i>Loligo Sp.</i> ) .....	10
2. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Cumi Kering .....	11
3. Nilai Rata-Rata Kenampakan Produk Cumi-Cumi Asin Kering.....	25
4. Nilai Rata-Rata Kenampakan Produk Cumi-Cumi Asin Kering.....	34
5. Nilai Rata-Rata Bau Produk Cumi-Cumi Asin Kering.....	36
6. Nilai Rata-Rata Rasa Produk Cumi-Cumi Asin Kering.....	38
7. Nilai Rata-Rata Tekstur Produk Cumi-Cumi Asin Kering.....	39
8. Nilai Rata-Rata Kadar Air Produk Cumi-Cumi Asin Kering .....	41
9. Nilai Adar Garam Produk Cumi-Cumi Asin Kering .....	42
10. Nilai Kadar Abu Total Cumi-Cumi Asin Kering.....	43
11. Nilai Kadar Abu Tak Larut Asam Produk Cumi-Cumi Asin Kering.....	45

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Cumi-cumi ( <i>Loligo Sp.</i> ) .....	7
2. Cumi-cumi Kering .....	13
3. Cumi-cumi Segar Yang diterima Dari Nelayan.....	29

4.Langka-langka Pengolahan Cumi-cumi Asin Kering Pada Populasi Pertama	31
.....	
5.Langka-langka Pengolahan Cumi-cumi Asin Kering Pada Populasi Kedua	33
.....	
6. Kenampakan Produk Cumi-Cumi Asin Kering Dari Kedua Kelompok Di Pulau Nuse	36
.....	

### DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1 Daftar Pertanyaan.....	56
2 Lembar Penilaian Sensori Cumi-Cumi Kering.....	51
3 Hasil Penilaian Uji Sensori .....	58
4 Hasil Uji Kadar Air Dan Kadar Garam.....	62
5 Dokumentasi Penelitian .....	63
6 Daftar Istilah	65