

Pengaruh Komposisi Bahan Baku Terhadap Mutu Sensoris Kerupuk Gurita (Octopoda)

Sanita Isn¹⁾

¹⁾Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹⁾ sanitaisni7@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [17 Januari 2025]

Revised [19 Februari 2025]

Accepted [12 Maret 2025]

KEYWORDS

Gurita, Kerupuk, Organoleptik.

This is an open access

article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Gurita berpotensi sebagai bahan baku pengolahan produk pangan, di antaranya kerupuk gurita yang memiliki cita rasa khas dan kaya protein. Telah dilakukan penelitian dengan tujuan untuk menghitung rendemen pengolahan kerupuk gurita dengan variasi persentase gurita, dan menganalisis tingkat kesukaan konsumen terhadap kerupuk gurita dengan variasi persentase gurita. Penelitian dilakukan menggunakan rancangan factorial dengan 5 variasi perlakuan yaitu persentase gurita 10%; 20%; 30%; 40% dan 50%. Analisis dilakukan terhadap kerupuk gurita terdiri dari analisis rendemen dan uji organoleptik menggunakan 20 orang panelis agak terlatih untuk menguji tingkat kesukaan terhadap parameter warna, aroma, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rendemen pengolahan kerupuk gurita berkisar antara 38,35 – 42,17 %. Tingkat kesukaan panelis terhadap parameter warna berkisar antara 3,6 – 4,4 (suka), 3,55 – 4,10 (suka) untuk parameter aroma, dan 3,6 – 4,2 (suka) untuk parameter tekstur.

ABSTRACT

Octopus has the potential as a raw material for processing food products, including octopus crackers which have a distinctive taste and are rich in protein. A study has been conducted with the aim of calculating the yield of octopus cracker processing with variations in octopus percentage, and analysing the level of consumer preference for octopus crackers with variations in octopus percentage. The study was conducted using a factorial design with 5 treatment variations, namely octopus percentage of 10%; 20%; 30%; 40% and 50%. The analysis was carried out on octopus crackers consisting of yield analysis and organoleptic tests using 20 fairly trained panellists to test the level of preference for colour, aroma, and texture parameters. The results showed that the yield of octopus cracker processing ranged from 38.35 - 42.17%. The level of panellist preference for the colour parameter ranged from 3.6 - 4.4 (like), 3.55 - 4.10 (like) for the aroma parameter, and 3.6 - 4.2 (like) for the texture parameter.

PENDAHULUAN

Gurita merupakan ciri khas dari daerah Kaur ini cukup banyak dijual Gurita basah maupun kering. Karena cita rasanya yang lezat sebagai bahan konsumsi, Menyebabkan gurita ini banyak dicari oleh masyarakat di sekitar pantai. Gurita merupakan produk perikanan yang bernilai ekonomis tinggi. Produk perikanan gurita diekspor ke berbagai negara di dunia dari Afrika (Moroko, Senegal, Tunisia dan Mauritania), Eropa (Italia, Portugal, Yunani, Prancis dan Spanyol) hingga Amerika (Mexico, Brazil, Peru, Venezuela, dan Chile). Negara terbesar dengan produksi gurita di Asia pada tahun 2010 yaitu China 125.776 ton, Jepang 41.700 ton, Korea 20.759 ton, Indonesia, Thailand 10.315 ton, Filipina 5.506 ton, dan Malaysia 1.936 ton. Indonesia berada di urutan keempat sebagai negara dengan produksi terbanyak dengan produksi mencapai 10.860 ton.

Hal ini membuktikan bahwa Indonesia merupakan salah satu yang memiliki cukup melimpah sumber daya gurita di Asia (FAO 2014). Bengkulu merupakan salah satu provinsi yang terletak di sebelah barat Pulau Sumatra dimana salah satu mata pencarian penduduk di pesisir pantai ini adalah nelayan (DKP Provinsi Bengkulu, 2002). Penduduk yang mendiami wilayah pesisir Kabupaten Kaur memanfaatkan sumberdaya perairan yang ada dengan melakukan penangkapan. Perairan pantai Kabupaten Kaur ini membentang dari perbatasan Kabupaten Bengkulu Selatan dengan Provinsi Lampung. Daerah ini memiliki daerah penangkapan ikan sejauh 12 mil yang kaya akan sumberdaya perikanan laut. Kondisi ini terlihat dari suburnya perairan laut Bengkulu bagian selatan yang banyak ditumbuhi berbagai jenis karang-karang dan tumbuhan laut lainnya. Jenis cephalopoda yang paling banyak didaratkan adalah gurita (Janety, 2004).

LANDASAN TEORI

Kerupuk

Menurut Siaw et al., (1985), kerupuk merupakan salah satu makanan kecil yang bila digoreng mengalami pengembangan volume dan membentuk porus serta memiliki densitas yang rendah selama proses penggorengan. Konsumsi kerupuk biasanya bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan ringan atau sebagai pelengkap hidangan yang dikonsumsi dalam jumlah yang kecil dan digemari para penikmatnya. Kerupuk yang beredar di pasaran terbuat dari pati dan diberi bumbu-bumbu dan digoreng (Wiriono, 1984). Jenis-jenis kerupuk yang beredar di pasaran antara lain kerupuk beras,

kerupuk tapioka, kerupuk kedelai, kerupuk udang, dan lain sebagainya. Menurut Koswara (2009), sumber gizi yang terbesar dari kerupuk berasal dari pati yang banyak mengandung karbohidrat. Agar kerupuk memiliki nilai gizi yang lebih, maka perlu dilakukan inovasi dengan penambahan daging lidah buaya guna meningkatkan kandungan nutrisi mineral pada kerupuk.

Kerupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia bahkan di banyak Negara sebagai lauk hidangan. Saat ini telah beredar bermacam-macam krupuk berdasarkan bahan utamanya, semisal krupuk singkong, krupuk beras, krupuk buah, krupuk sayur dan krupuk ikan. Untuk krupuk ikan bisa berasal dari ikan laut maupun ikan tawar yang menyimpan rasa khas, gurih dan sedap sebagai lauk pelengkap.

Umumnya untuk mendapatkan kerupuk matang, dilakukan sistem pemasakan menggunakan media minyak goreng yang disebut penggorengan. Menurut Siswantoro (2008), ditinjau dari segi waktu proses pemasakan, penggorengan adalah salah satu cara pemasakan produk pangan yang dilakukan secara cepat, dan cara ini dianggap paling efisien proses transfer panasnya ke produk pangan yang dimasak.

Pemasakan juga dapat dilakukan tanpa menggunakan media minyak goreng atau disebut dengan teknik pemasakan secara kering. Pemasakan kerupuk tanpa media minyak goreng dapat dilakukan menggunakan media pasir atau disebut penyangraian. Namun pada penyangraian kerupuk sering meninggalkan cemaran fisik, yaitu masih menempelnya sisa pasir pada permukaan kerupuk, sehingga perlu dilakukan alternatif pemasakan. Dalam penelitian ini dilakukan alternatif pemasakan menggunakan microwave sebagai media pemasakan tanpa minyak goreng.

Berdasarkan bentuknya dikenal dua macam kerupuk (yang terbuat dari tapioka), yaitu kerupuk yang diiris (di Palembang disebut kerupuk kemplang) dan kerupuk yang dicetak seperti mie lalu dibentuk berupa bulatan (kerupuk mie). Dengan demikian proses pembuatannya pun berbeda. Secara garis besar proses pembuatan kerupuk irisan (kemplang) adalah sebagai berikut : pencampuran bahan baku, pembuatan adonan, pembentukan (berupa silinder), pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan dan penggorengan (untuk produk mentah cukup sampai proses pengeringan). Sedangkan untuk membuat kerupuk mie, adonan yang terbentuk kemudian dilewatkan pada suatu cetakan sambil dipres sehingga keluar lembaran-lembaran seperti mie yang kemudian ditampung sambil dibentuk menjadi bulatan-bulatan. Selanjutnya dilakukan pengukusan dan pengeringan.

Di pasaran dapat dijumpai bermacam-macam jenis, sehingga kadang-kadang membingungkan konsumen untuk memilihnya. Memang sesungguhnya sulit sekali memilih kerupuk mentah yang bermutu baik. Kriteria penilaian yang paling mungkin dilakukan adalah melihat warnanya, keseragaman atau homogenitas campuran bahan baku, baunya dan kekeringannya serta ada tidaknya jamur. Kerupuk yang telah digoreng akan lebih mudah dinilai mutunya, misalnya berdasarkan kerenyahannya, warnanya, rasanya dan lain-lain. Kesulitan untuk memilih kerupuk mentah sesungguhnya dapat diatasi apabila produsen mencantumkan dalam labelnya, jenis bahan yang digunakan, komposisinya, dan tanggal kadaluwarsanya.

Sayang sekali hal ini nampaknya belum menjadi kewajiban para produsen yang diharuskan oleh undang-undang, karena negara kita belum mempunyai undang-undang pangan yang antara lain akan berisi tentang peraturan tersebut. Kesulitan tersebut nampaknya bertambah lagi karena beragamnya produk, ada yang disebut kerupuk ikan/udang seperti telah disebutkan di atas, ada kerupuk mie, kerupuk gendar (dibuat dari nasi), kerupuk kulit (dibuat dari kulit kerbau atau sapi), kerupuk sayuran dan sebagainya. Dilihat dari namanya saja jelas bahwa masing-masing mempunyai kekhususan, misalnya kerupuk udang terbuat dari tapioka yang diberi campuran udang, kerupuk ikan diberi campuran ikan, kerupuk mie dibuat dari tapioka dan dibentuk seperti mie (ada juga kerupuk mie yang dibuat dari terigu), kerupuk sayuran kelihatannya hanya dibuat dari tapioka (seperti kerupuk mie) dan tidak diberi bumbu apaapa (rasanya tawar, dan biasanya digunakan untuk gado-gado dsb.). Berdasarkan bahan-bahan pemberi rasa yang digunakan dalam pengolahannya, dikenal kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk terasi dan beberapa jenis lainnya. Berdasarkan cara pengolahan, rupa dan bentuk kerupuk dikenal beberapa kerupuk seperti kerupuk mie, kerupuk kemplang, kerupuk atom dan lain sebagainya. Disamping itu berdasarkan tempat atau daerah penghasil dikenal pula kerupuk Sidoarjo, kerupuk Surabaya dan kerupuk Palembang.

Uji Sensoris

Uji sensoris merupakan penilaian secara kualitatif melalui cara pengecapan menggunakan indera atau sensorik. Uji sensoris dilakukan melalui uji organoleptik dengan menggunakan kemampuan indera peraba. Kemampuan indera tersebut meliputi kemampuan mendeteksi (detection), mengenali

(recognition), membedakan (discrimination), membandingkan (scalling), dan kemampuan menyatakan suka atau tidak suka (hedonik) (Saleh, 2004). Kemampuan alat indera inilah yang akan menjadi kesan yang nantinya akan menjadi penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima oleh indera (Dendi, 2021).

Uji organoleptik adalah suatu cara dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati warna, rasa, tekstur, aroma, suatu produk makanan, minuman ataupun obat. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihatan/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah dan indera peraba/tangan. Indera tersebut akan mendeteksi beberapa parameter seperti warna, aroma, tekstur dan rasa (Winarno, 2004).

Aroma merupakan penilaian pada produk pangan dengan melalui indera penciuman. Warna merupakan komponen awal untuk menilai kualitas suatu produk makanan karena penilaian pertama dimulai dari penglihatan terhadap produk makanan (Nurhadi, 2010). Rasa merupakan atribut mutu yang paling penting dalam menentukan tingkat penerimaan terhadap manis, pahit, asam, asin dan gurih. Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Beberapa macam tekstur makanan antara lain renyah, halus, kasar, encer, kental, lembab, kering, basah dan sebagainya (Winarno, 2004).

Adapun syarat-syarat yang harus ada dalam uji organoleptik adalah adanya contoh (sampel), panelis, lembar penilaian, dan pernyataan respon yang jujur (SNI 01-2346, 2006). Menurut Kartika (2008), panelis adalah kelompok penguji yang digunakan untuk mengukur dan menilai sifat karakteristik suatu produk atau makanan dengan menggunakan indera. Panelis dapat dipilih dari orang-orang yang dianggap mampu dan bersedia di industri atau laboratorium yang bersangkutan sebagai bagian dari tugasnya sehari-hari kecuali mereka yang terlibat langsung pada objek yang diuji seperti orang yang menyajikan sampel dan lain-lain. Berdasarkan macam panelis berdasarkan tingkat sensitifitas dari inderanya yaitu sebagai berikut (Kartika, 2008) :

1. Panelis ahli merupakan seorang yang mempunyai kelebihan sensorik, dimana dengan kelebihan ini dapat digunakan untuk mengukur dan menilai sifat karakteristik secara tepat. Sensitivitas yang tinggi seorang panelis ahli dapat menentukan mutu suatu bahan secara tepat dan cepat.
 2. Panelis terlatih dalam satu pengujian jumlahnya lebih besar dibandingkan dengan panelis ahli agar data panelisnya dapat dianalisis secara statistik. Panelis terlatih merupakan pilihan dan seleksi yang menjalani latihan secara kontinu dan lolos pada evaluasi kemampuan dengan demikian kelompok ini sudah dapat berfungsi secara instrument pada pengujian pengembangan produk serta pengujian mutu.
 3. Panelis agak terlatih merupakan panelis yang mengetahui sifat-sifat sensoris dari contoh yang dinilai karena mendapat penjelasan atau sekedar latihan. Namun latihan-latihan yang diterima tidak intensif dan tidak teratur, sehingga belum mencapai tingkat panelis terlatih, tetapi juga tidak diambil dari orang-orang awam yang tidak mengenal sifat-sifat sensoris dalam uji organoleptik. Jumlah panelis agak terlatih yaitu berkisar 15-25 orang. Kategori panelis agak terlatih ini adalah sekelompok mahasiswa atau staf peneliti.
 4. Panelis tidak terlatih dapat dipakai untuk menguji tingkat kesukaan dan kualitas suatu produk serta kemuan untuk mempergunakan suatu produk, semakin besar jumlah makan hasilnya semakin baik.
1. Adapun komponen sensoris dalam penilaian organoleptik pada produk pangan meliputi kriteria penilaian dalam uji organoleptik atau uji kesukaan ini menggunakan teknik skoring.

METODE PENELITIAN

Rendemen berdasarkan persentase perbandingan berat akhir dan berat awal produk. Semakin besar rendemen maka semakin tinggi nilai ekonomis produk tersebut (AOAC, 2005). Perhitungan rendemen didapatkan dengan rumus berikut:

$$\text{Rendemen \%} = \frac{\text{Berat Akhir} \times \text{Berat Awal}}{100\%}$$

Analisis rendemen dilakukan untuk mengetahui hasil dari produksi sosis gurita dengan penambahan angkak. Rendemen dihitung berdasarkan persentase perbandingan berat akhir dan berat awal produk. Semakin besar rendemen maka nilai efisiensi produk tersebut semakin tinggi (AOAC, 2005). Perhitungan rendemen didapatkan dengan rumus berikut:

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{Berat Akhir}}{\text{Berat Awal}} \times 100\%$$

Uji Organoleptik

Meilibatkan 20 orang paneiliis agak teirlatiih yang meiliiputii warna, aroma, teikstur, rasa, dan peinampiilan seicara keiseiluruhan. Paneiliis akan meimbeirikan niilaii meingiikutii tingkat keisukaan/keitiidaksukaan yaiitu sangat suka, suka, netral, tidak suka, dan sangat tiidak suka. Seitiiap tiingkat diibeiri skor darii 1 (sangat tiidak suka) hiingga 5 (sangat suka). Skor yang diigunakan dapat diiliihat pada berikut

Tabel 1 Skor Skala Hendonik

Nilai	Skala Hendonik
5	Sangat Suka
4	Suka
3	Netral
2	Tidak Suka
1	Sangat Tidak Suka

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rendemen merupakan indikator yang penting untuk mengetahui nilai efektivitas produk dan bahan. Perhitungan pada rendemen berupa persentase dalam perbandingan berat akhir dan berat awal pada kerupuk basah yang sudah dikeringkan. Jika rendemen yang dihasilkan dari pembuatan suatu produk semakin besar maka semakin tinggi pula nilai ekonomisnya (Maulida, 2005). Berat awal dari proses produksi lempuk asap berasal dari bahan baku berbeda-beda tergantung dari bahan baku yang digunakan. Pada penelitian ini gurita yang digunakan berbeda-beda sesuai perlakuan. Sementara itu, berat akhir diperoleh dari berat kerupuk gurita kering sebelum digoreng yang dihasilkan, sesuai perlakuan yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 2 Rata-Rata Rendemen Yang Dihasilkan Dari Pembuatan Lempuk

Penambahan Gurita	Rendemen (%)
10%	42.17 ^a
20%	40.00 ^a
30%	41.35 ^a
40%	39.78 ^a
50%	38.35 ^a

Keterangan : Angka diikuti oleh kode huruf yang sama menunjukkan berbeda tidak nyata

Rendemen dari pengolahan kerupuk gurita menghasilkan rendeman sebesar 38,35-42,17%. Menurut Fauzanin (2013), adanya susut masak selama proses pemasakan menyebabkan penurunan pada hasil akhir sehingga nilai rendemen yang dihasilkan menjadi menurun (Fadly, 2021). Hal ini juga mungkin terjadi akibat adanya pengurangan kadar air sehingga bahan awal lembaran kerupuk menjadi lebih kering yang tadinya semi basah akibat penjemuran matahari secara langsung.

Uji Organoleptik Sosis Gurita dengan Penambahan Angkak

Uji organoleptik merupakan uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada sebuah produk. Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan untuk mendeteksi, mengenali,

membedakan, membandingkan, dan menilai terhadap produk pada tingkatan suka atau tidak suka (Saleh, 2004).

Karakteristik Mutu Organoleptik

Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai terhadap suka atau tidak suka (Larasati, 2020). Uji organoleptik pada penelitian ini dilakukan pada warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Warna Kerupuk Gurita

Kesukaan panelis biasanya dipengaruhi oleh warna produk pada umumnya atau warna yang tidak terlalu mencolok. Komponen warna sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan, suatu bahan pangan, meskipun dinilai enak dan teksturnya sangat baik, tetapi memiliki warna yang kurang menarik akan menimbulkan kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya (Sine, 2021). Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna, karena warna tampil terlebih dahulu (Winarno, 1997)

Tabel 3 Hasil Uji Statistik Analisis Sidik Ragam (Anava) Pada Rendemen

SV	Db	JK	MS	F Hitung	F Tabel
Panelis	19	14.25	0.75		
Perlakuan	4	57.20	14.30	24.81	2.49
Error	76	43.80	0.58		
Total	99	86.75			

Sumber : Data Primer, 2024

Berdasarkan perhitungan sidik ragam F hitung $>$ F tabel menunjukkan bahwa perlakuan penambahan gurita berbeda nyata pada warna kerupuk gurita. Hasil analisis sidik ragam (Anava) menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna kerupuk gurita berbeda nyata antara perlakuan. Warna kerupuk gurita yang dihasilkan dari produk antara putih keabu-abuan sampai putih sedikit kemerahan yang dimungkinkan karena proses pengolahan dari gurita yang menjadi kemerahan setelah diolah.

Tabel 4 Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Lempuk

Penambahan Gurita (%)	Skor
10	3,20 ^a
20	4,50 ^a
30	4,00 ^a
40	2,85 ^a
50	2,35 ^a

Ket: angka yang diikuti oleh kode huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada taraf signifikan 5%. Skala: 1= sangat tidak suka; 2= tidak suka; 3= agak suka; 4= suka; 5= sangat suka.

Warna lempuk dengan pengasapan yang dinilai oleh panelis memiliki skor penilaian antara 2.35 (tidak suka)-4.5 (mendekati sangat suka). Warna produk yang dihasilkan dari perlakuan penambahan gurita pada kerupuk gurita memiliki warna putih keabuan-putih kemerahan, semakin banyak gurita yang ditambahkan maka kerupuk yang dihasilkan semakin merah. Hal ini dikarenakan adanya proses perebusan pada adonan kerupuk gurita dan pemanasan (Winarno, 2004) yang menyebabkan proses pencoklatan.

Aroma Kerupuk Gurita

Aroma adalah sesuatu yang dapat diamati dengan indera penciuman berupa zat-zat yang dapat menguap, sedikit tidak larut dalam air dan sedikit tidak larut dalam lemak. Setiap orang mempunyai sensitifitas dan kesukaan yang berbeda-beda terhadap aroma yang dikenal sebagai rasa dan bau yang sangat subyektif serta sulit diukur (Sine, 2021).

Tabel 5 Analisis sidik ragam (Anava) Aroma Kerupuk Gurita

SV	Db	JK	MS	F Hitung	F Tabel
Panelis	19	0.69	0.04	0.05	
Perlakuan	4	6.46	1.62	2.05	2.49
Error	76	59.94	0.79		
Total	99	65.71			

Sumber : Data Primer, 2024

Berdasarkan perhitungan sidik ragam $F_{hitung} < F_{tabel}$ menunjukkan bahwa perlakuan pengasapan berbeda nyata. Hasil analisis sidik ragam (Anava) menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna kerupuk gurita dengan perlakuan pengasapan 10-50% berbeda nyata antara perlakuan.

Tabel 6 Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Lempek

Penambahan Gurita (%)	Skor
10	2.95 ^a
20	3.00 ^a
30	3.20 ^a
40	3.35 ^a
50	3.65 ^a

Ket: angka yang diikuti oleh kode huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada taraf signifikansi 5%. Skala: 1= sangat tidak suka; 2= tidak suka; 3= agak suka; 4= suka; 5= sangat suka.

Rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma lempuk antara 2,95-3,65. Hasil analisis sidik ragam (Anava) menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap kerupuk gurita tidak berbeda nyata antara perlakuan, akan tetapi panelis agak menyukai kerupuk gurita tersebut. Semakin banyak gurita yang ditambahkan maka semakin tinggi skor penilaian panelis terhadap aroma kerupuk gurita.

Tekstur Kerupuk Gurita

Tekstur menjadi pengaruh utama untuk kerupuk gurita karena jika teksturnya tidak kriuk atau terkena udara maka biasanya akan tidak disukai. Tekstur sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan, suatu bahan pangan, kesan menarik akan ditimbulkan dari tekstur yang seharusnya (Sine, 2021).

Berdasarkan perhitungan sidik ragam $F_{hitung} < F_{tabel}$ menunjukkan bahwa perlakuan penambahan gurita tidak berbeda nyata pada tekstur kerupuk gurita. Hasil analisis sidik ragam (Anava) menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur kerupuk gurita antara perlakuan. Tekstur kerupuk gurita yang dihasilkan dari produk antara renyah sampai sedikit keras, dimungkinkan karena kurangnya waktu penjemuran sehingga kerupuk hasil penjemuran masih ada yang basah.

Tabel 7 Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kerupuk Gurita

Penambahan Gurita (%)	Skor
10	3,00 ^a
20	3,30 ^a
30	3,20 ^a
40	3,35 ^a
50	3,25 ^a

Ket: angka yang diikuti oleh kode huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada taraf signifikansi 5%. Skala: 1= sangat tidak suka; 2= tidak suka; 3= agak suka; 4= suka; 5= sangat suka.

Tekstur kerupuk gurita dengan penambahan gurita yang dinilai oleh panelis memiliki skor penilaian antara 3.00 (tidak suka) - 3.35 (agak suka). Tekstur produk yang dihasilkan dari perlakuan penambahan

gurita pada dari renyah hingga agak keras. Tekstur kerupuk gurita yang paling renyah yaitu pada perlakuan G2, pada penambahan kerupuk gurita 20 %, jika terlalu banyak gurita yang ditambahkan tekstur kerupuk menjadi agak keras. Ini mungkin terjadi karena banyaknya gurita yang ditambahkan membuat kadar airnya semakin tinggi dan sulit dikeringkan karena air terikat kuat pada bahan (Winarno, 2004).

Rasa Kerupuk Gurita

Rasa adalah sesuatu yang dapat diamati dengan indera pengecap yang terdiri dari rasa manis, pahit, asam, asin. Setiap orang mempunyai sensitifitas dan kesukaan yang berbeda-beda terhadap aroma yang dikenal sebagai rasa dan bau yang sangat subyektif serta sulit diukur (Sine, 2021). Berdasarkan perhitungan sidik ragam F hitung < F tabel menunjukkan bahwa perlakuan pengasapan tidak berbeda nyata. Hasil analisis sidik ragam (Anava) menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna kerupuk gurita dengan perlakuan pengasapan 10-50% berbeda nyata antara perlakuan.

Tabel 8 Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Lempuk

Penambahan Gurita (%)	Skor
10	2.85 ^a
20	3.00 ^a
30	3.20 ^a
40	2.75 ^a
50	2.70 ^a

Ket: angka yang diikuti oleh kode huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada taraf signifikansi 5%. Skala: 1= sangat tidak suka; 2= tidak suka; 3= agak suka; 4= suka; 5= sangat suka.

Rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa kerupuk gurita antara 2,70-3,20. Hasil analisis sidik ragam (Anava) menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap kerupuk gurita tidak berbeda nyata antara perlakuan, akan tetapi panelis agak menyukai kerupuk gurita tersebut. Semakin banyak gurita yang ditambahkan maka semakin tinggi skor penilaian panelis terhadap rasa kerupuk gurita.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Rendemen kerupuk basah yang dihasilkan antara 38-42%.
2. Kesukaan panelis terhadap warna berbeda nyata tetapi tidak pada aroma, tekstur dan rasa.

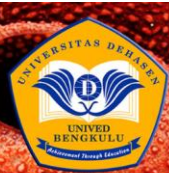
Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini, penulis menyarankan agar :

1. Pembuatan kerupuk gurita yang paling baik adalah dengan penambahan gurita sebanyak 20%
2. Gurita dapat dijadikan kerupuk untuk menambah income nelayan

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Evayani, Janety (2004) diskripsi perikanan gurita (famili octopodidae) diperairan Kabupaten Kaur Propinsi Bengkulu. Program Pascasarjana Universitas Semarang.
- Haryati, dkk 2017. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asap di Kelurahan Faudu Kecamatan Pulau Hiri Kota Ternate. Prodi Agribisnis Faperta Ummu Ternate.
- Kartika B, Hastuti P dan Supartono, W., 2008, Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Yogyakarta
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com.
- SNI 01-2346-2006 Petunjuk Organoleptik dan atau Sensori. <http://dokumen.tips>. Standar Nasional Indonesia (SNI). 1978. Syarat Mutu Selai Buah Nomor 3746.



- Siswanto, B. Raharjo, N. Bintoro.,P. Hastuti. 2008. Model Matematik Transfer Panas Pada Penggorengan Menggunakan Pasir. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008 Yogyakarta 18-19 November 2008.
- Winarno, F.G. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. M-Brio Press, Bogor
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.