PENGARUH LAMA WAKTU PERENDAMAN EKSTRAK BONGGOL NANAS (Ananas comosus) TERHADAP ORGANOLEPTIK PRODUK DENDENG CUMI-CUMI (Loligo sp)

ABSTRAK

Cumi-cumi (Loligo sp) berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang dapat dikonsumsi karena cumi-cumi mengandung tinggi protein, lemak, asam amino esensial, kaya akan mineral seperti fosfor dan kalsium. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan profil organoleptik dendeng cumi-cumi (Loligo sp) yang direndam dalam ekstrak bonggol nanas (Ananas comosus) dengan lama waktu perendaman yang berbeda. Rancangan penelitian ini bersifat eksperimental dengan perbedaan lama waktu perendaman ekstrak bonggol nanas (Ananas comosus) terhadap organoleptik produk dendeng cumi-cumi (Loligo sp). Kesimpulan dari penelitian ini adalah produk dendeng cumi-cumi (Loligo sp) dengan lama waktu perendaman ekstrak bonggol nanas (Ananas comosus) yang berbeda berpengaruh nyata terhadap profil organoleptik dendeng cumi-cumi (Loligo sp). Profil organoleptik dendeng cumi-cumi (Loligo sp) yang terbaik adalah perlakuan C (perendaman 8 jam) meliputi spesifikasi warna 5.85, bau 6.25, tekstur 6.4, rasa 6.15 didukung dengan uji penunjang kadar air 11.03% dan kadar protein 32.12%.

Kata Kunci : Dendeng cumi-cumi, organoleptik, ekstrak bonggol nanas