

**Pengaruh Lama Waktu Penggaraman yang Berbeda Terhadap Kadar Protein dan Asam Amino Cumi-Cumi (*Loligo Sp.*)**  
**Effect of Different Salting Time on Protein and Amino Acid Levels of Squid (*Loligo Sp.*)**

**Rabiatul Adawyah\*, Ulil Amri, Widya Ramadhini, El Redha, Findya Puspitasari**

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru 70714

\*Korespondensi: wiwierabiatul67@gmail.com

**ABSTRAK**

Cumi-cumi (*Loligo sp.*) merupakan binatang lunak dengan tubuh berbentuk silindris. Sirip-siripnya berbentuk triangular atau radar yang menjadi satu pada ujungnya. Pada kepalanya disekitar lubang mulutnya terdapat 10 tentakel yang dilengkapi dengan alat penghisap (*sucker*) dan merupakan sumber protein hewani yang mana komponen utama penyusun proteinnya adalah asam amino. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu penggaraman yang berbeda pada proses pengolahan cumi-cumi terhadap kadar protein dan profil asam amino. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama waktu penggaraman yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap kadar protein berdasarkan hasil *Analysis of Variance* (ANOVA)  $\alpha$  5%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pengaruh lama waktu penggaraman cumi yang berbeda tidak berpengaruh terhadap kadar protein, Hasil analisa kadar protein tertinggi ada pada perlakuan C yaitu penggaraman selama 5 hari sebesar 15,09% sedangkan untuk profil asam amino lisin sebesar 1,38% dari perlakuan 0 yaitu cumi-cumi segar merupakan jenis asam amino esensial tertinggi dari profil asam amino penyusun protein cumi, sedangkan jenis asam amino non esensial tertinggi adalah asam glutamat sebesar 2,79% dari perlakuan 0 yaitu cumi-cumi segar.

*Kata Kunci: Cumi-Cumi, Protein, Asam amino, Lama Waktu Penggaraman*