

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH LAMA WAKTU FERMENTASI TERHADAP SOTONG
KERING (*Sepia sp*)



Oleh :
ALPRIADI PRATAMA
1910711210001

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH LAMA WAKTU FERMENTASI TERHADAP SOTONG
KERING (*Sepia sp*)



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

Oleh :
ALPRIADI PRATAMA
1910711210001

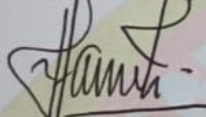
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sotong Kering (*Sepia sp*)
Nama : Alpriadi Pratama
NIM : 1910711210001
Jurusan : Pengolahan Hasil Perikanan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 15 Desember 2025

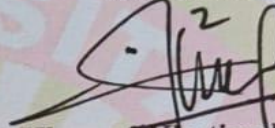
Disetujui Oleh :

Pembimbing 1



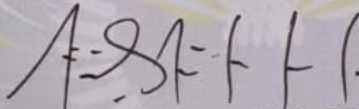
Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.
NIP. 19611215 198803 2 002

Pembimbing 2



Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, M.P.
NIP. 19680820 199702 2 001

Penguji :



Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si. Ph.D.
NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 00 1



Candra, S.Pi, M.Si.
NIP. 19771017 200501 1 001

RINGKASAN

Alpriadi Pratama NIM 1910711210001. “Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sotong Kering (*Sepia sp*)” dengan pembimbing ketua Ir.Hj. Siti Aisyah, M.S. dan pembimbing anggota Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu fermentasi terhadap mutu organoleptik sotong kering (*Sepia sp*). Pengolahan dilakukan melalui metode penggaraman kering dengan konsentrasi garam 15% dan tiga perlakuan lama fermentasi, yaitu 1 hari, 4 hari, dan 8 hari. Setelah fermentasi, sotong dikeringkan dan diuji menggunakan uji mutu hedonik oleh 20 panelis. Parameter yang diamati meliputi kenampakan, rasa, bau, dan tekstur.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbedaan lama waktu fermentasi (1, 4 dan 8 hari) tidak berpengaruh nyata terhadap hasil uji organoleptik dengan spesifikasi kenampakan, rasa, dan bau sotong kering. Tetapi berpengaruh nyata pada tekstur sotong kering sehingga X tabel 5% $\leq X^2$ hitung \leq tabel 1% berarti perlakuan berpengaruh nyata, sehingga H_0 ditolak dan H_1 diterima yang difermentasi sampai 8 hari dengan konsentrasi garam 15% menghasilkan sotong (*sepia sp*) kering tidak alot.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kasih, penyertaan, dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Lama Waktu Fermentasi terhadap Sotong Kering (Sepia sp)”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak memperoleh bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis dengan segala kerendahan hati mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi dengan penuh kesabaran selama penyusunan skripsi ini. Ibu In Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, masukan, serta bimbingan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Seluruh dosen dan staf akademik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu dan pelayanan selama penulis menempuh pendidikan.

Orang tua dan keluarga tercinta yang senantiasa memberikan doa, kasih, dukungan, serta motivasi kepada penulis. Teman-teman seperjuangan dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang perikanan dan ilmu kelautan.

Banjarbaru, Januari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Klasifikasi Sotong (<i>Sepia sp</i>).....	4
2.2. Penggaraman.....	6
2.3. Fermentasi.....	7
2.4. Pengeringan	9
2.5. Uji Organoleptik, Panelis, Dan Pengujian Diskripsi	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat.....	12
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	12
3.3. Prosedur Pembuatan Sotong Kering.....	12
3.4. Rancangan Penelitian.....	15
3.5. Hipotesis	15
3.6. Parameter Penelitian	15
3.7. Analisis Data.....	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Hasil.....	17
4.2. Uji Organoleptik	17
4.2.1. Kenampakan Warna	17
4.2.2. Rasa	19
4.2.3. Bau	21
4.2.4. Tekstur.....	21
4.3. Pembahasan	24
4.3.1. Uji organoleptik.....	24
4.3.2. Kenampakan.....	25
4.3.3. Rasa	26

4.3.4. Bau	27
4.3.5. Tekstur.....	28
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan.....	30
5.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Morfologi Sotong (<i>Sepia sp</i>).....	5
3.1.	Diagram Air Pengolahan Sotong Kering	14
4.1.	Garafik Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Sotong Kering Dengan Lama Waktu Fermentasi yang Berbeda.....	25
4.2.	Garafik Organoleptik Spesifikasi Rasa Sotong Kering Dengan Lama Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	26
4.3.	Garafik Organoleptik Spesifikasi Bau Sotong Kering Dengan Lama Waktu Fermentasi yang Berbeda	27
4.4.	Garafik Organoleptik Spesifikasi Tekstur Sotong Kering Dengan Lama Waktu Fermentasi yang Berbeda	28

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Penelitian.....	13
4.1.	Berdasarkan Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Sotong Kering.....	18
4.2.	Hasil Uji Tanda Nilai Kesukaan panelis Spesifikasi Kenampakan Sotong Kering.....	18
4.3.	Berdasarkan Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Sotong Kering.....	19
4.4.	Hasil Uji Tanda Nilai Kesukaan panelis Spesifikasi Rasa Sotong Kering.....	20
4.5.	Berdasarkan Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Sotong Kering	21
4.6.	Hasil Uji Tanda Nilai Kesukaan panelis Spesifikasi Bau Sotong Kering.....	22
4.7.	Berdasarkan Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Sotong Kering.....	23
4.8.	Hasil Uji Tanda Nilai Kesukaan panelis Spesifikasi Tekstur Sotong Kering.....	24