

**PEMBUATAN PILUS CUMI-CUMI**

**PROYEK AKHIR**

**Untuk memenuhi sebagian persyaratan  
memperoleh gelar Ahli Madya**



**OKSIL WULANDARI  
NIM: 1203274 / 2012**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2016**

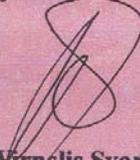
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**PEMBUATAN PILUS CUMI-CUMI**

**Nama** : Oksil Wulandari  
**BP/ Nim** : 2012/ 1203274  
**Jurusan** : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
**Program Studi** : D3 Tata Boga  
**Fakultas** : Pariwisata dan Perhotelan

**Padang, Februari 2016**

**Disetujui Oleh Pembimbing**



**Dra. Wirnelis Svarif, M. Pd**  
**NIP. 19590326 198503 2001**

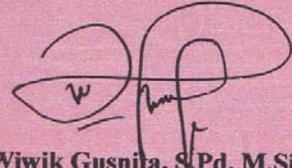
**Mengetahui:**

**Ketua Jurusan IKK FPP UNP**



**Dra. Wirnelis Svarif, M. Pd**  
**Nip. 19590326 198503 2001**

**Ketua Prodi D3 Tata Boga**



**Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si**  
**Nip. 1960801 200501 2001**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program  
Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang**

**Judul : Pembuatan Pilus Cumi-Cumi**  
**Nama : Oksil Wulandari**  
**BP/ Nim : 2012/ 1203274**  
**Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga**  
**Program Studi : D3 Tata Boga**  
**Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan**

**Padang, Februari 2016**

**Tim Penguji**

**Nama**

**Tanda Tangan**

**Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd**

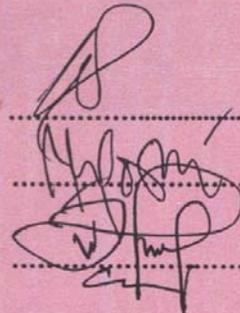
**1. ....**

**Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si**

**2. ....**

**Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si**

**3. ....**





KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : kkunp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Oksil Wulandari  
NIM/TM : 1203274/2012  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

Pembuatan Pilus Cumi-Cumi

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK EPP UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Oksil Wulandari



## **ABSTRAK**

### **Oksil Wulandari; 1203274. Pembuatan Pilus Cumi-Cumi. D.III Tata Boga**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan kualitas pilus cumi-cumi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pembuatan pilus menggunakan cumi-cumi. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Desember 2015 di Work Shop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis adalah mahasiswa S1 dan D3 Tata boga yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penjajian Kue dan Minuman. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan dari kualitas bentuk pilus cumi-cumi adalah seragam, kualitas warna adalah hitam keabu-abuan, kualitas aroma adalah beraroma cumi-cumi, dan kualitas rasa adalah terasa cumi-cumi dan terasa gurih. Pada proses pembentukan pilus cumi-cumi lebih baik dilakukan oleh satu orang saja agar hasilnya lebih seragam karena hasil tangan seseorang berbeda-beda, untuk mendapatkan pilus cumi-cumi yang sempurna, goreng dengan minyak dingin sampai buih yang ada di sekitar pilus cumi-cumi sudah hilang dan sedang mengeluarkan aroma yang harum (cumi-cumi). Harga jual pilus cumi-cumi 250 gr adalah Rp.25.000.

**Kata Kunci : Cumi-cumi, Tinta cumi-cumi, Pilus, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Pilus Cumi-Cumi ”** diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Dosen Penguji Proyek Akhir sekaligus Penasehat Akademik.

4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji Proyek Akhir.
5. Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan S1 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Penulisan proyek akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, fikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Februari 2016

Oksil Wulandari

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. PilusKeju.....	6
B. Cumi-cumi.....	7
C. Resep Pembuatan Piluskeju .....	9
D. Bahan-bahanPembuatanPilusKeju.....	9
E. Alat-Alat dalam Pembuatan Pilus.....	12
F. Kualitas PilusCumi-cumi.....	15
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	20

B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C. Pemilihan Bahan.....	20
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Pilus.....	21
E. Proses Pembuatan Pilus Cumi-cumi.....	22
F. Bagan Proses Pembuatan Pilus Cumi-cumi .....	25
G. Jenis dan Sumber Data.....	26
H. Uji Organoleptik .....	28
I. Analisis Data.....	29
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	30
B. Pembahasan.....	40
C. Analisis Harga.....	44
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>49</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Kandungan Gizi Cumi-Cumi.....	8
Tabel 2. Resep Standar Kue Pilus Keju.....	9
Tabel 3. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Pada Pilus .....	30
Tabel 4. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna. Pada Pilus.....	32
Tabel 5. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pada Pilus .....	34
Tabel 6. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pada Pilus .....	36
Tabel 7. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Pada Pilus .....	38
Tabel 8. Anggaran Biaya Pembuatan pilus cumi-cumi.....	44

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Bagan Pembuatan Pilus Cumi-Cumi.....	25
Gambar 2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk.....	31
Gambar 3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna.....	33
Gambar 4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma.....	35
Gambar 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur.....	37
Gambar 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa.....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	51
Lampiran 2. Surat Tugas Pembimbing.....	56
Lampiran 3. Surat Tugas Seminar.....	57
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian.....	58
Lampiran 5. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	60
Lampiran 6. Angket.....	61

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue adalah panganan atau makanan ringan yang terbuat dari campuran berbagai bahan pangan dan memiliki bentuk dan jenis yang beraneka ragam. Kue indonesia yang semakin berkembang dan digemari oleh masyarakat adalah sejenis kue kering yang biasa disantap sebagai cemilan. “Pilus keju adalah jenis makanan ringan yang digoreng berbentuk bulat panjang dengan teknik pembentukannya digulung panjang menggunakan kedua telapak tangan dengan kedua ujungnya runcing” (Kori Vilonal, 2007:5). Penulis ingin membuat pilus untuk penganekaragaman pangan. Pilus keju terbuat dari tepung kanji, telur, keju, garam, minyak goreng. Pada pembuatan pilus, keju dapat diganti dengan bahan lain karena harga keju yang mahal. Penulis ingin mengganti keju dengan cumi-cumi.

Cumi-cumi merupakan hewan laut dari *family loliginidae* kelas *cephalopoda*. Dalam bahasa latin, cumi-cumi dikenal dengan sebutan *loligo spp*, sedangkan dalam bahasa inggris *squid*. Daerah penghasil cumi-cumi yang cukup potensial di Sumbar khususnya Padang, pantai Purus. “Dipasaran cumi-cumi umumnya dijual dalam dua bentuk utama, segar dan kering” (Soewito dan Syarif, 1990:46).

Cumi-cumi memiliki daging yang bersih, licin dan memiliki aroma yang khas serta mengandung nilai gizi yang cukup baik. (Mukholik, 1995:37)

menyatakan bahwa “Tinta cumi-cumi mengandung protein sebesar 10,88% yang terdiri atas asam amino esensial dan non esensial”. Cumi-cumi juga memiliki kandungan mineral seperti fosfor dan kalsium yang berguna untuk pertumbuhan tulang bagi anak-anak. Cumi-cumi juga mengandung berbagai macam vitamin antara lain vitamin B1, B2, B6, C, A, D, E dan K (Agusandi, dkk., 2013:51).

Karakteristik yang dimiliki cumi-cumi adalah adanya kantung tinta yang terdapat di atas usus besar yang bermuara di dekat anus sebagai benteng pertahanan dan perlawanan yang akan berkontraksi dan mengeluarkan cairan berwarna hitam ketika diserang musuh sehingga hitam di sekelilingnya yang memungkinkan cumi-cumi terhindar dari predator lain (Agusandi, dkk., 2013:58). Tinta cumi-cumi adalah cairan hitam yang keluar dari tubuh cumi-cumi yang bersifat alkaloid. Tinta cumi-cumi mempunyai nilai gizi yang cukup baik terutama kandungan protein dan asam amino.

Cumi-cumi memiliki sifat mudah mengalami penurunan mutu atau busuk sehingga perlu dilakukan pengolahan agar cita rasanya tidak berkurang. Pada saat musim cumi-cumi banyak cumi-cumi yang tidak terjual sehingga juga dapat merugikan para nelayan, oleh karena itu penulis ingin mengurangi resiko pembusukan cumi-cumi dengan cara mengolah cumi-cumi dengan memodifikasi pilus keju sebagai oleh-oleh cemilan khas Padang (Pantai Purus), sehingga perekonomian nelayan juga ikut meningkat. Masyarakat dapat membuat pilus keju tanpa harus membeli keju karena masyarakat dapat memanfaatkan hasil laut yaitu cumi-cumi sebagai pengganti bahan keju.

Daging cumi-cumi memiliki kelebihan dibanding dengan hasil laut lain, yaitu tidak ada tulang belakang dan mudah dicerna. Pada pengolahan cumi-cumi, tinta cumi-cumi tidak ikut diolah sehingga terbuang, menjadi limbah dan penulis juga ingin menambahkan tinta cumi-cumi pada pilus cumi-cumi yang akan penulis buat karena khasiat luar biasa pada tinta cumi-cumi dapat menurunkan kolesterol dalam darah dan juga sebagai obat penyakit kanker dan tumor.

Cumi-cumi umumnya dimanfaatkan sebagai bahan makanan dalam bentuk cumi bakar, cumi asin, bakso cumi, sate cumi. Berdasarkan kesukaan masyarakat terhadap pilus dan pemanfaatan hasil laut salah satunya dari cumi-cumi sebagai peningkatan kualitas rasa, aroma, dan warna pada pilus cumi-cumi, serta membuat pilus cumi-cumi yang lebih sehat untuk dikonsumsi dengan menambahkan tinta cumi-cumi pada pembuatan pilus cumi-cumi.

Penulis ingin memanfaatkan sumber daya laut yang begitu berlimpah salah satunya yaitu cumi-cumi. Cumi-cumi yang penulis gunakan dalam pembuatan pilus cumi-cumi adalah cumi-cumi yang berukuran kecil yaitu panjang sekitar 14,0 cm sampai 20,5 cm dan berat berkisar 10,2 gr sampai 15,8 gr. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan Pilus dari Cumi-cumi dan Tinta Cumi-cumi”.

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari Penelitian ini adalah :

1. Membuat pilus dari cumi-cumi dan tinta cumi-cumi.
2. Mendiskripsikan kualitas pilus cumi-cumi dari segi
  - a. Bentuk
  - b. Tekstur
  - c. Rasa
  - d. Warna
  - e. Aroma

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Memanfaatkan cumi-cumi yang berlimpah agar dapat diproduksi sebelum membusuk.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari cumi-cumi.
3. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari cumi-cumi.
4. Mengembangkan pilus dengan menggunakan cumi-cumi dan tinta cumi-cumi yang berpotensi besar sebagai cemilan yang enak, gurih, dan baik untuk kesehatan.
5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang pembuatan pilus dengan penggantian cumi-cumi dan tinta cumi-cumi.
6. Menambahkan pengetahuan penulis pada penelitian eksperimen.

7. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3  
Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan  
Perhotelan Universitas Negeri Padang.