

**ANALISIS KANDUNGAN ASAM LEMAK PADA SELURUH BAGIAN  
TUBUH, KEPALA, DAGING DAN JEROAN SOTONG (*Sepia* sp.)  
DENGAN METODE KG-SM**

**ABSTRAK**

**SULIANTI TIARA DEWI**

Email: [suliantitiaradewi@yahoo.com](mailto:suliantitiaradewi@yahoo.com)

Telah dilakukan analisis kandungan asam lemak pada seluruh bagian tubuh, kepala, daging dan jeroan sotong (*Sepia* sp.) dengan metode KG-SM. Sotong merupakan salah satu biota laut yang termasuk kedalam kelompok *Cephalopoda* atau cumi-cumi. Sotong terdiri dari beberapa bagian yaitu badan (daging), kepala dan jeroan. Masyarakat Indonesia pada umumnya mengonsumsi seluruh bagian sotong. Sotong mengandung asam lemak bermanfaat seperti DHA dan EPA. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui komposisi kandungan asam lemak bermanfaat yang terdapat pada bagian daging, kepala dan jeroan. Sotong diekstraksi dengan metode refluks. Kandungan asam lemak pada sotong dianalisis dengan metode KG-SM dengan sebelumnya dilakukan proses transesterifikasi untuk mendapatkan FAME. Hasil rendemen yang diperoleh pada bagian daging 0,002%, kepala 0,040%, jeroan 0,021% serta keseluruhan bagian sebesar 1,400%. Kandungan asam lemak jenuh tertinggi pada sotong ialah asam palmitat 19,068%, asam lemak tak jenuh tertinggi ialah DHA sebesar 18,048% serta kandungan kolesterol sebesar 17,250%.

**Kata kunci:** Sotong, asam lemak, transesterifikasi, FAME, KG-SM, komposisi, DHA, kolesterol