

**PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN KALDU KEPALA
IKAN TUNA (*Thunnus sp.*) DAN SARI BROKOLI (*Brassica
oleracea, L.*) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK KALDU IKAN DALAM BENTUK INSTAN**

DIAN FUTRIANI

1211122028



*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian*

Ismed, S.Pt. M.Sc

Ir. Aisman, M.Si

PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN KALDU KEPALA IKAN TUNA (*Thunnus sp.*) DAN SARI BROKOLI (*Brassica oleracea*, L.) TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KALDU IKAN DALAM BENTUK INSTAN

Dian Futriani, Ismed, Aisman

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat perbandingan kaldu kepala ikan tuna dan sari brokoli (*Brassica oleracea*, L.) terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik kaldu bubuk instan yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah tingkat perbandingan kaldu kepala ikan tuna dan sari brokoli yaitu perlakuan A (kaldu kepala ikan tuna 100% : sari brokoli 0%), perlakuan B (kaldu kepala ikan tuna 90% : sari brokoli 10%), perlakuan C (kaldu kepala ikan tuna 80% : sari brokoli 20%), perlakuan D (kaldu kepala ikan tuna 70% : sari brokoli 30%) dan perlakuan E (kaldu kepala ikan tuna 60% : sari brokoli 40%). Produk terbaik dari penelitian terdapat pada perlakuan D (kaldu kepala ikan tuna 70% dan sari brokoli 30%) karakteristik fisik dengan rendemen 3,92%, dan karakteristik kimia yaitu kadar air 14,11%, kadar abu 10,45%, kadar nitrogen total 1,06%, kadar protein 6,63%, kadar nitrogen amino 0,028%, kadar lemak 0,11%, kadar natrium klorida 3,42%, aktivitas antioksidan 75,13%, dan berdasarkan uji organoleptik nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,8, aroma 3,03, penampilan, 3,4 dan rasa 3,76.

Kata kunci : kaldu instan, ikan tuna, brokoli

THE EFFECT OF LEVEL COMPARISON OF TUNA'S HEAD (*Thunnus sp.*) AND BROCCOLI EXTRACT (*Brassica oleracea*, L.) ON PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC FISH STOCK INSTANT

Dian Futriani, Ismed, Aisman

ABSTRAK

This research purposed to get the level comparison of tuna's stock (*Thunnus sp.*) and broccoli extract (*Brassica oleracea* L.) on the physicochemical and organoleptic instant stock powder that produced. This study used a completely randomized design (CRD), which consists of 5 treatments and 3 replications. Data was analyzed using ANOVA and *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) at the 5% significance level. The treatment's were A (100% Tuna's stock : 0% broccoli extract), treatment B (90% Tuna's stock: 10% brokoli extract), treatment C (80% Tuna's stock: broccoli extract 20%), treatment D (70% Tuna's stock: 30% broccoli extract) and treatment E (60% Tuna's stock : 40% brokoli extract). The best result was D (70% Tuna's stock : 30% brokoli extract) with physical characteristics with a yield 3.92% and the chemical characteristics 14.11% moisture content, 10.45% ash, 1.06% nitrogen total, 6.63% protein, 0.028% nitrogen amino, 0.11% fat, 3.42% NaCl, 75.13%, antioxidant activity. Based sensory analysis the average value of colours 3.8 odor 3.03, appearance 3,4 and taste of 3.76.

Keywords : instant stock, tuna, broccoli

