

**PENGARUH PENAMBAHAN KALSIT CANGKANG
TERHADAP PERUBAHAN SIFAT FISIK DAN
ORGANOLEPTIK TEPUNG IKAN LIMPAHAN YANG
DISIMPAN SELAMA 6 MINGGU**

SKRIPSI

UNIVERSITAS ANDALAS

Oleh :

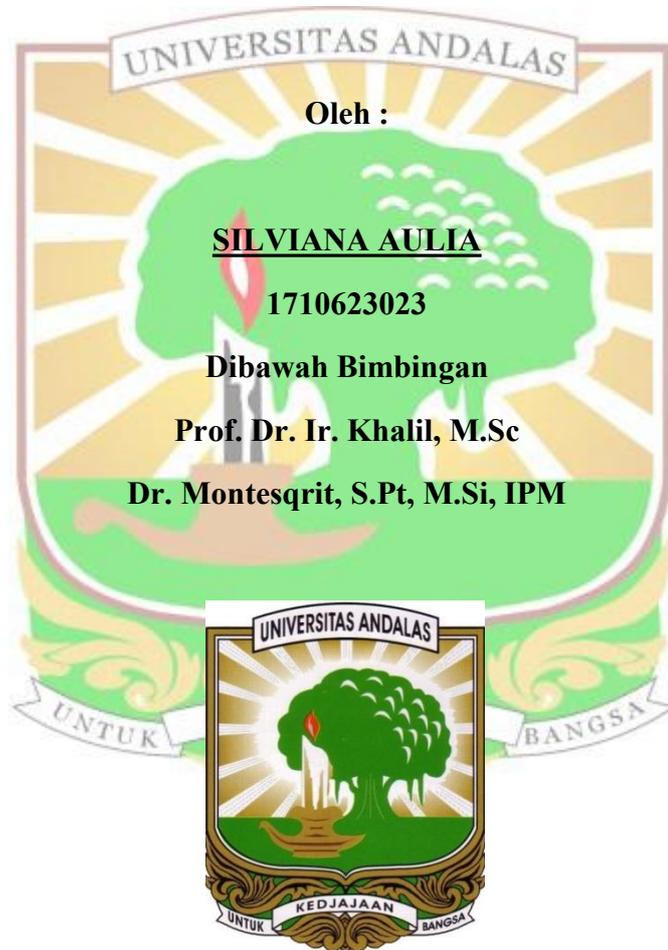
SILVIANA AULIA

1710623023

Dibawah Bimbingan

Prof. Dr. Ir. Khalil, M.Sc

Dr. Montesqrit, S.Pt, M.Si, IPM



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN KALSIT CANGKANG
TERHADAP PERUBAHAN SIFAT FISIK DAN
ORGANOLEPTIK TEPUNG IKAN LIMPAHAN YANG
DISIMPAN SELAMA 6 MINGGU**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

PENGARUH PENAMBAHAN KALSIT CANGKANG TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK PADA TEPUNG IKAN LIMPAHAN YANG DISIMPAN SELAMA 6 MINGGU

SILVIANA AULIA, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. H. Khalil, M.Sc dan Dr. Montesqrit, S.Pt., M.Si, IPM
Bagian Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari perubahan kualitas fisik tepung ikan yang diberi bahan pengawet kalsit cangkang kerang dan disimpan selama 6 minggu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Pola Faktorial 4x4x3. Faktor A terdiri dari: (P0) Tepung ikan + 0% kalsit (kontrol), (P1) Tepung ikan + 3% kalsit, (P2) Tepung ikan + 6% kalsit, (P3) Tepung ikan + 9% kalsit. Faktor B adalah lama penyimpanan (minggu): M0: 0 minggu, M1: 2 minggu, M2: minggu 4 minggu, M3: 6 minggu. Parameter yang diukur adalah sifat fisik (BJ, KT, KPT, LP, ST) dan organoleptik (warna, aroma, tekstur). Tepung ikan dikemas dengan ukuran 500 g. Setiap perlakuan terdiri atas 3 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya penurunan yang sangat nyata ($P < 0,01$) pada nilai skor aroma (4,22 – 3,85), warna (4,44 – 3,95), tekstur (4,45 – 4,06), dan kerapatan tumpukan ($699,5 - 660,5 \text{ kg/m}^3$) tepung ikan selama penyimpanan. Meskipun mengalami penurunan, penambahan kalsit sebanyak 9%, mampu memperlambat nilai penurunan tersebut. Sedangkan pada kerapatan pemadatan tumpukan, dan laju pemadatan, terjadi peningkatan yang berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) yaitu $836,28 - 864,49 \text{ kg/m}^3$ dan $16,58 - 23,58 \%$. Selain itu, sudut tumpukan pada tepung ikan mengalami ada interaksi yang berbeda sangat nyata ($P < 0,01$), yaitu pada nilai 47,71- 51,57 . Secara rata-rata penambahan kalsit sebanyak 9% berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) memberikan nilai terbaik pada aroma, warna, tekstur, kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan, laju pemadatan, dan sudut tumpukan. Pada berat jenis tidak ada perbedaan nyata ($P > 0,05$) baik disimpan atau ditambahkan kalsit, namun jika dilihat dari nilai angka, tepung ikan tanpa penambahan kalsit memiliki hasil lebih rendah dibandingkan dengan penambahan 9% dan mendapatkan hasil yang lebih baik yaitu antara 1458,72 dan 1529,06 kg/m^3 . Sehingga dapat disimpulkan bahwa penambahan kalsit cangkang pada tepung ikan dengan dosis 9%, dapat mempertahankan kualitas fisik tepung ikan yang disimpan selama 6 minggu.

Kata Kunci: *Kalsit Cangkang, Sifat Fisik, Tepung Ikan, Uji Organoleptik*

