

**PENGARUH KONSENTRASI ENZIM FISIN KASAR  
TERHADAP KARAKTERISTIK PEPTON DARI DAGING  
HITAM IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*)**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

**PENGARUH KONSENTRASI ENZIM FISIN KASAR  
TERHADAP KARAKTERISTIK PEPTON DARI DAGING  
HITAM IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*)**

**ANNISA RIZKI MARDIAH  
1611121023**



**Skripsi**  
*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

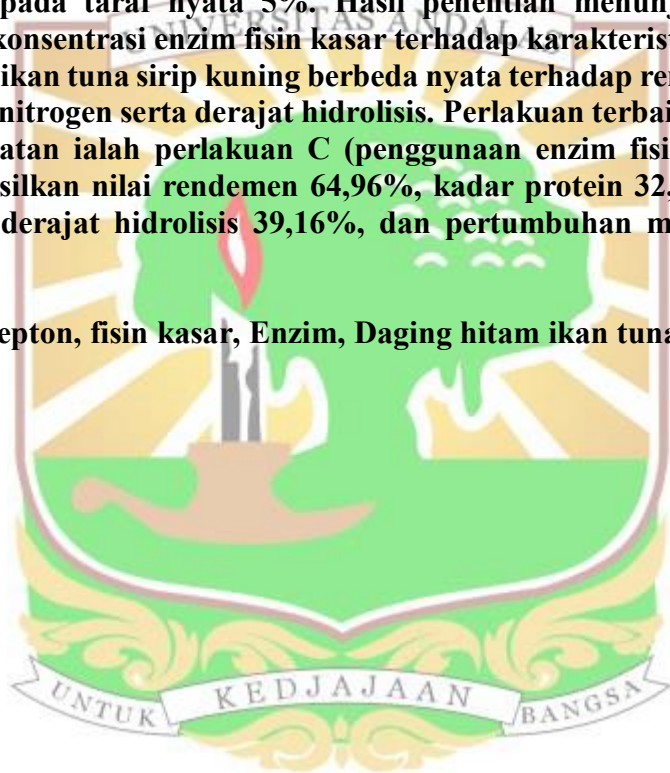
# **“Pengaruh Konsentrasi Enzim Fisik Kasar Terhadap Karakteristik Pepton Dari Daging Hitam Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*)”**

Annisa Rizki Mardiah, Ismed, Tuty Anggraini

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh konsentrasi enzim fisik kasar terhadap karakteristik pepton dari daging hitam ikan tuna sirip kuning (*thunnus albacares*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan yaitu penggunaan konsentrasi enzim fisik kasar 0%, 0,1%, 0,2%, 0,3% dan 0,4% dengan 3 kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's News Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan konsentrasi enzim fisik kasar terhadap karakteristik pepton dari daging hitam ikan tuna sirip kuning berbeda nyata terhadap rendemen, kadar protein, total nitrogen serta derajat hidrolisis. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil pengamatan ialah perlakuan C (penggunaan enzim fisik kasar 0,2%) yang menghasilkan nilai rendemen 64,96%, kadar protein 32,51%, nitrogen total 6,53%, derajat hidrolisis 39,16%, dan pertumbuhan mikroorganisme (OD) 0,054.

Kata Kunci: Pepton, fisik kasar, Enzim, Daging hitam ikan tuna, Konsentrasi



**“Pengaruh Konsentrasi Enzim Fisin Kasar Terhadap Karakteristik Pepton Dari Daging Hitam Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*)”**

Annisa Rizki Mardiah, Ismed, Tuty Angraini

**ABSTRACT**

This research aimed to know the effect of crude ficin enzyme concentrations on the characteristics of peptone from black meat of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*). This research used a completely randomized design with 5 treatments, namely the use of crude ficin concentrations of 0%, 0.1%, 0.2%, 0.3% and 0.4% with 3 replications. The data obtained were analyzed statistically with ANOVA (Analysis of Variance) and if significantly different, continued with the DNMRT test (Duncan's News Multiple Range Test) at the 5% real level. The results showed that the use of crude ficin enzyme concentrations to the characteristics of peptone from black meat of yellowfin tuna was significantly different in terms of yield, protein content, total nitrogen and degree of hydrolysis. The best treatment based on the observations was treatment C (using crude of ficin enzyme 0.2%) which resulted in a yield value of 64.96%, protein content of 32.51%, total nitrogen 6.53% degree of hydrolysis 39.16%, and growth of microorganisms (OD) 0.054.

*Keyword: Peptone, Crude Ficin, Enzyme, Black meat of yellowfin tuna, concentration*

