ABSTRAK

Novita Sari. Analisa Sensori dan Kadar Protein Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus *(Channa striata)* dan Kaldu Bubuk Ikan Gabus *(Channa striata)"*. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP, M.Si dan Fitri, SP, MKM

Kaldu merupakan ekstrak dari tulang, daging, atau sayuran dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang didapatkan melalui proses perebusan dan pengeringan**.** Salah satu sumber perikanan yang dapat digunakan sebagai bahan kaldu bubuk yaitu ikan gabus (*Channa striata*) yang mengandung tinggi protein dan albumin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensori dan kadar protein kaldu bubuk kepala ikan gabus dan kaldu bubuk ikan gabus. Pengujian dilakukan dengan uji pembedaan pasangan pada 30 panelis tidak terlatih yang selanjutnya dianalisis dengan cara mengakumulasikan jumlah beda dan dibandingkan dengan nilai pada tabel jumlah terkecil untuk menyatakan beda berdasaran taraf kesalahan 5%. Pengujian kadar protein dilakukan dengan menggunakan metode kjeldahl. Hasil penelitian pada uji pembedaan pasangan menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara P0 (kaldu bubuk kepala ikan gabus) dengan P1 (kaldu bubuk ikan gabus) berdasarkan parameter warna, aroma dan rasa. Sedangkan parameter tekstur tidak terdapat perbedaan antara dua perlakuan tersebut. P0 menghasilkan rata-rata kadar protein sebesar 54% dan rendemen sebesar 19,3%, sedangkan P1 menghasilkan rata-rata kadar protein sebesar 57,3% dan rendemen sebesar 17,4%.

Kata Kunci : Kaldu Bubuk, Ikan Gabus, Kadar Protein

ABSTRACT

Novita Sari. *Sensory Analysis and Protein Content of Snakehead Fish Head Powder Broth (Channa striata) and Snakehead Fish Powder Broth (Channa striata). Supervised by* Sri Mulyani, STP, M.Si *and* Fitri, SP, MKM.

Broth is an extract from bones, meat or vegetables with or without the addition of other food ingredients obtained through boiling and drying processes. One source of fishery that can be used as an ingredient in powdered broth is snakehead fish (Channa striata) which contains high protein and albumin. This study aims to determine the sensory properties and protein content of snakehead fish head powder broth and snakehead fish powder broth. The test was carried out by pair differentiation test on 30 untrained panelists which were then analyzed by accumulating the number of differences and compared with the value in the table of the smallest number to express the difference based on an error level of 5%. Protein content testing was carried out using the Kjeldahl method. The results of the research on the pair differentiation test showed that there was a difference between P0 (snakefish head powder broth) and P1 (snakefish powder broth) based on parameters of color, aroma and taste. While there is no difference in texture parameters between the two treatments. P0 produced an average protein content of 54% and a yield of 19.3%, while P1 produced an average protein content of 57.3% and a yield of 17.4%.

Keyword : Powder Broth, Snakehead Fish, Protein Content