

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KALDU
BUBUK IKAN SENANGIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU DAN
PUTIH TELUR MENGGUNAKAN METODE FOAM MAT DRYING

SKRIPSI



Oleh:

Himmatus Shufiyah

NPM. 21033010050

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KALDU
BUBUK IKAN SENANGIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU DAN
PUTIH TELUR MENGGUNAKAN METODE *FOAM MAT DRYING***

SKRIPSI



Oleh:

Himmatus Shufiyah

NPM. 21033010050

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KALDU BUBUK
IKAN SENANGIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU DAN PUTIH
TELUR MENGGUNAKAN METODE FOAM MAT DRYING**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

HIMMATUS SHUFİYAH
NPM. 21033010050

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KALDU BUBUK IKAN SENANGIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU DAN PUTIH TELUR MENGGUNAKAN METODE *FOAM MAT DRYING*

SKRIPSI

Disusun Oleh:

HIMMATUS SHUFIYAH
NPM. 21033010050

Telah Dipertahankan Dan Diterima Oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Dan Sains Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Pada Tanggal 24 Juli 2025

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


Dr. Rosida, S.T.P., M.P
NIP. 197102192021212004


Dr. Yunita Satya P, S.P., M.Kes
NPT. 20219710602215

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**


Prof. Dr. Dra. Jaridah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa yang tercantum di bawah ini:

Nama : Himmatus Shufiyah

NPM : 21033010050

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / tidak-revisi) Skripsi Ujian Lisan Periode V Semester Genap.
TA. 2024/2025 dengan judul :

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KALDU BUBUK IKAN
SENANGIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU DAN PUTIH TELUR
MENGUNAKAN METODE *FOAM MAT DRYING***

Surabaya, 25 Juli 2025

Dosen Penguji yang memerintahkan revisi:

1.

Dr. Rosida, S.TP., M.P
NIP. 19710219 202121 2 004

3.

Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP. 196307081989032002

2.

Dr. Muhammad Alfid K, S.Pi., M.Si
NIP. 199406222022031004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP., M.P
NIP. 19710219 202121 2 004

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Himmatus Shufiyah
NPM : 21033010050
Program : Sarjana (S1)
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Sains

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah ~~Tugas Akhir/Skripsi/Tesis/Disertasi~~* ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada ~~Skripsi/Tesis/Desertasi~~ ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Surabaya, 25 Juli 2025
Pembuat Pernyataan



Himmatus Shufiyah
NPM. 21033010050

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KALDU BUBUK
IKAN SENANGIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU DAN PUTIH
TELUR MENGGUNAKAN METODE *FOAM MAT DRYING***

**HIMMATUS SHUFİYAH
NPM. 21033010050**

INTISARI

Ikan senangin merupakan produk hasil perikanan yang mengandung asam glutamat sebesar 12,735% dari total asam amino yang dapat dimanfaatkan sebagai kaldu bubuk alternatif pengganti kaldu daging ayam maupun sapi. Pengolahan menjadi kaldu bubuk dilakukan menggunakan pengeringan *foam mat drying* untuk memperpanjang masa simpan kaldu. Penambahan tepung terigu sebagai bahan pengisi pada *foam mat drying* berguna untuk melindungi komponen zat gizi pada kaldu, sementara penambahan putih telur sebagai bahan pembusa berguna untuk memfasilitasi terjadinya busa sehingga mempercepat proses pengeringan. Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan utama untuk mempelajari dampak penambahan tepung terigu dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kaldu bubuk ikan senangin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 2 faktor. Faktor pertama adalah penambahan tepung terigu (10%, 15%, dan 20%). Faktor kedua adalah penambahan putih telur (5%, 10%, dan 15%). Data yang diperoleh dari pengamatan dianalisis menggunakan Analysis of Variance (ANOVA), diikuti dengan uji lanjut DMRT pada taraf signifikansi 5%. Untuk data uji hedonik, analisis dilakukan menggunakan uji Friedman pada taraf signifikansi 5%. Perlakuan penambahan tepung terigu 20% dan putih telur 15% merupakan perlakuan terbaik pada pembuatan kaldu bubuk ikan senangin dengan karakteristik nilai rendemen 22,75%, nilai kelarutan 74,75%, nilai L* 60,65, kadar air 3,0%, kadar abu 3,67%, kadar lemak 2,17%, kadar protein 11,90%, kadar karbohidrat *by difference* 79,27%, kadar asam glutamat 65,95 (gr/100gr protein), nilai warna 4,00, nilai rasa 3,52, nilai aroma 3,24, dan nilai tekstur 3,84

Kata Kunci: Kaldu bubuk, ikan senangin, tepung terigu, putih telur

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penelitian ini merupakan serangkaian dalam penyusunan skripsi untuk menyelesaikan program Strata-1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini melibatkan banyak pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP., MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan juga selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dari awal hingga akhir penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Yunita Satya P., S.P., M.Kes. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dari awal hingga akhir penulisan skripsi ini.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P., dan Bapak Andre Yusuf T. P, S.TP., M.Sc., selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan yang membangun pada penulisan skripsi ini.
5. Kedua orang tua, adik, dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan serta kasih sayang baik secara moral maupun material.
6. Salsabila, Jessica, Redyta, Citra, selaku teman seperjuangan yang telah menyemangati penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.
7. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan penelitian ini dari awal hingga akhir yang penulis tidak dapat sebut satu persatu.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini. Penulis juga memohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini.

Surabaya, 07 Juli 2025

Penulis