

Daya Terima Kaldu Blok Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Penambahan Tepung Jamur Grigit (*Schizophyllum Commune*) Sebagai Alternatif Penyedap Rasa

Acceptability of Cork Fish (*Channa Striata*) Blok Broth with the Addition of Grigit Mushroom Flour (*Schizophyllum Commune*) as an Alternative Flavoring Agent

Dahliahsyah^{1*}

Firasti Tia²

Martinus Ginting³

¹Poltekkes Kemenkes
Pontianak, Pontianak,
Kalimantan Barat, Indonesia

*email:

dahliahsyah_gz@yahoo.co.id

Abstrak

Kaldu merupakan produk olahan sebagai penyedap rasa, produk kaldu yang beredar dipasaran banyak terbuat dari olahan daging ayam atau daging sapi dalam bentuk kaldu bubuk dan kaldu blok. Adapun bahan lain yaitu ikan gabus dijadikan sebagai bahan utama pembuatan kaldu blok alami makanan. Kelebihan 100 gr ikan gabus mengandung 6,2% albumin dan 0,001741% Zn. Kaldu dapat juga dapat ditambahkan dengan bahan pangan lokal seperti jamur. Bubuk kaldu jamur merupakan salah satu produk olahan jamur. Pembuatan bubuk kaldu jamur umumnya dilakukan dengan metode spray drying. Salah satu jamur yang dapat dijadikan sebagai bubuk kaldu adalah jamur grigit. Zat – zat yang terkandung dalam jamur grigit adalah lemak, karbohidrat, enzim, vitamin, dan mineral, dengan adanya produk kaldu ini diharapkan dapat menambah lama daya simpan. Tujuan penelitian: Untuk mengetahui daya terima kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit (ikabusja) sebagai alternatif penyedap rasa. Metode penelitian: Jenis penelitian yaitu penelitian eksperimen yang berupa uji coba untuk mengetahui daya terima kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit dengan menggunakan 4 perlakuan yaitu 10%, 20%, 30% dan 40%. Dilakukan di Dusun Asong, Desa Aur Sampuk, Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. Hasil penelitian: Berdasarkan uji tingkat kesukaan masyarakat yang dilakukan pada panelis hasil tertinggi terdapat pada perlakuan I dengan konsentrasi 10% untuk kategori warna 48%, aroma 36%, rasa 48% dan tekstur 36%. Hasil analisis proksimat terhadap kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit menunjukkan bahwa kadar abu pada kaldu blok yaitu sebesar 11,20%, energi dari lemak 33,39 kkal/100 g, lemak total 3,71%, kadar air 22,42%, energi total 284,07 kkal/100 g, karbohidrat 29,61% dan protein 33,06%.

Kata Kunci:

Ikan Gabus
Jamur Grigit
Kaldu Blok

Keywords:

Snakehead Fish
Grigit Mushroom
Bouillon Block

Abstract

Broth is a processed product as a flavoring, many broth products on the market are made from processed chicken or beef in the form of powdered broth and broth blocks. As for other ingredients, namely cork fish is used as the main ingredient in making natural food block broth. Excess 100 gr of cork fish contains 6.2% albumin and 0.001741% Zn. Broth can also be added with local food ingredients such as mushrooms. Mushroom broth powder is one of the processed mushroom products. Making mushroom broth powder is generally done by spray drying method. One of the mushrooms that can be used as broth powder is grigit mushroom. The substances contained in grigit mushrooms are fats, carbohydrates, enzymes, vitamins, and minerals, with this broth product expected to increase the length of shelf life. Objective: To determine the acceptability of cork fish block broth with the addition of grigit mushroom flour (ikabusja) as an alternative flavoring. Research method: This type of research is experimental research in the form of trials to determine the acceptability of cork fish block broth with the addition of grigit mushroom flour using 4 treatments namely 10%, 20%, 30% and 40%. Conducted in Asong Hamlet, Aur Sampuk Village, Sengah Temila District, Landak Regency. Research results: Based on the test of the level of public liking conducted on the panelists, the highest results were in treatment I with a concentration of 10% for the category of color 48%, aroma 36%, taste 48% and texture 36%. The results of proximate analysis of cork fish block broth with the addition of grigit mushroom flour showed that the ash content in the block broth was 11.20%, energy from fat 33.39 kkal/100 g, total fat 3.71%, water content 22.42%, total energy 284.07 kkal/100 g, carbohydrates 29.61% and protein 33.06%.



PENDAHULUAN

Pangan merupakan komoditi penting dan strategis, sebagai bahan kebutuhan pokok manusia yang mutlak harus terpenuhi setiap saat (Utami, 2015). Pengolahan pangan salah satunya adalah pembuatan produk kaldu dari bahan pangan lokal seperti ikan dan jamur.

Kaldu sebagai produk olahan sering dimanfaatkan sebagai bahan penyerta pada masakan tertentu untuk memperbaiki, cita rasa, aroma, kelezatan ataupun kenampakan dari satu bahan. Produk kaldu yang beredar dipasaran banyak berasal dari daging ayam atau sapi dalam bentuk kaldu bubuk dan kaldu blok (Futriani, 2017).

Salah satu cara untuk mewujudkan hal tersebut adalah dengan cara mengemas kaldu ikan tersebut untuk satu kali pakai dengan membentuk kaldu ikan tersebut berbentuk blok-blok, yang selanjutnya disebut dengan kaldu ikan blok (Jaya, 2011).

Kaldu dapat dikembangkan dengan bahan lain salah satunya ikan. Ikan sebagai salah satu bahan pangan yang merupakan sumber protein hewani yang sangat tinggi. Kalimantan barat salah satu Provinsi yang menghasilkan pangan lokal seperti ikan gabus (Khotimah et al., 2019). Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang berasal dari daerah tropis (Fitri & Asih, 2019). Dalam 100 gr ikan gabus mengandung 6,2% albumin dan 0,001741% Zn (Alviodyasari et al., 2019)

Kaldu dapat dibuat dengan bahan dari pangan lokal seperti jamur. Salah satu jamur yang dapat dijadikan sebagai bubuk kaldu adalah jamur grigit yang biasanya banyak ditemukan pada awal musim hujan dan dapat hidup ditanah ataupun kayu pada suhu udara yang cukup lembab (Putra et al., 2018). Zat-zat yang terkandung dalam jamur grigit adalah lemak, karbohidrat, enzim, vitamin, dan mineral (Khomariyah, 2018).

Produk kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit (ikabusja) untuk meningkatkan cita rasa makanan serta sebagai alternatif penyedap rasa

alami. Penggunaan kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit (ikabusja) dalam bentuk kaldu ini diharapkan dapat bermanfaat dan dikonsumsi oleh semua umur, bernilai ekonomis dan dapat diterima konsumen.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen yaitu penelitian berupa uji coba untuk mengetahui daya terima Kaldu blok ikan gabus dengan penambahan jamur grigit, dengan menggunakan 4 perlakuan yaitu 10%, 20%, 30% dan 40%.

Penelitian ini adalah eksperimental murni (true experiment). Uji statistik menggunakan uji statistik *friedman* untuk menganalisis daya terima kaldu blok ikan gabus (*channa striata*) dengan penambahan tepung jamur grigit (*schizophyllum commune*) sebagai alternatif penyedap rasa.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan dua tahap, pembuatan kaldu blok di laboratorium Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Pontianak, sedangkan uji daya terima dilakukan di laboratorium organoleptik Poltekkes Kemenkes Pontianak.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah panelis agak terlatih mahasiswa jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Pontianak. Sampel dalam penelitian ini adalah, 25 rang mahasiswa agak terlatih yang dipilih secara acak berdasarkan tingkat ketepapanan terhadap uji organoleptik yang sudah diterima.

Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik oleh panelis terpilih, kaldu blok ikan gabus dengan penambahan jamur Grigit.

Pengolahan dan Analisis Data

Uji statistik menggunakan *Friedman* dan uji proksimat melihat nilai gizi.

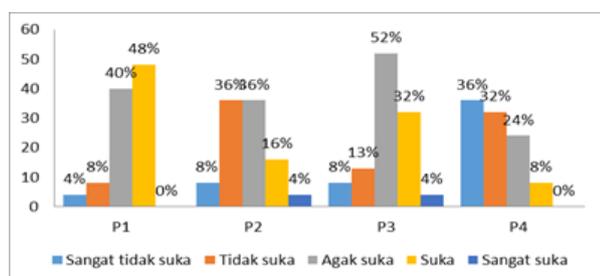
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

I. Penilaian Uji Organoleptik

a. Warna

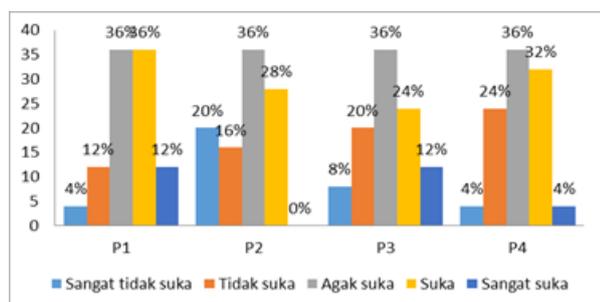
Grafik I. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna Kaldu Blok



Berdasarkan Grafik I terhadap warna pada pembuatan kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit menunjukkan hasil tertinggi terdapat pada perlakuan P1 dengan persentase 48%, sedangkan persentase terendah terdapat pada perlakuan P4 dengan menunjukkan presentase 8%.

b. Aroma

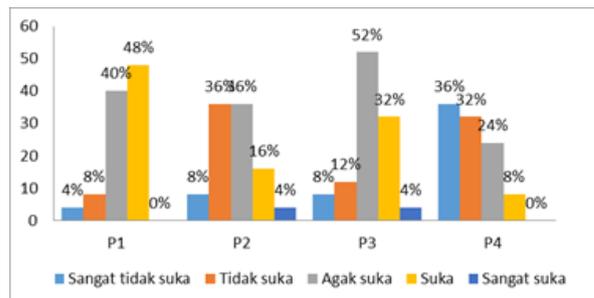
Grafik II. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma Kaldu Blok



Menurut Grafik 2 didapat bahwa daya terima panelis terhadap aroma pada pembuatan kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit menunjukkan hasil tertinggi terdapat pada perlakuan P1 dengan persentase 36%, sedangkan persentase terendah terdapat pada perlakuan P3 dengan persentase 24%..

c. Rasa

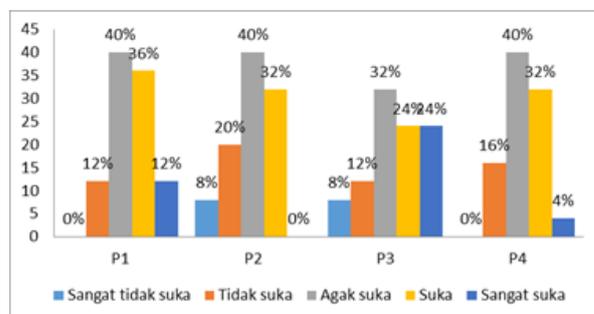
Grafik III. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa Kaldu Blok



Berdasarkan Grafik 3 menunjukkan bahwa daya terima panelis terhadap rasa pada pembuatan kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit menunjukkan hasil tertinggi terdapat pada perlakuan P1 dengan persentase 48%, sedangkan persentase terendah terdapat pada perlakuan P4 dengan presentase 8%.

d. Tekstur

Grafik IV. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa Kaldu Blok



Menurut Grafik 4 menunjukkan bahwa daya terima panelis terhadap tekstur pada pembuatan kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit menunjukkan hasil tertinggi terdapat pada perlakuan P1 dengan persentase 36%, sedangkan persentase terendah terdapat pada perlakuan P3 dengan persentase 24%.

2. Daya Terima

a. Warna

Warna adalah estetika yang penting, karena melalui warna itulah kita dapat membedakan secara jelas keindahan suatu objek. Warna dapat didefinisikan secara subjektif/psikologis yang merupakan pemahaman langsung oleh pengalaman indera

penglihatan kita dan secara objektif/fisik sebagai sifat cahaya yang dipancarkan. Daya terima warna dapat dilihat pada Tabel I.

Tabel I. Hasil Uji Daya Terima Warna Kaldu Blok Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Jamur Grigit

Sampel	n	Subset		nilai p
		1	2	
P2	25	2,68		0,001
P4	25	2,96		
P3	25	3,16		
PI	25		3,64	
Sig.		0,060		

Berdasarkan tabel I didapat kesukaan panelis terhadap warna kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit didapatkan nilai p 0,001 <0,05. Sehingga terdapat perbedaan pada masing-masing perlakuan, hasil analisis dengan metode post hoc homogenous Duncan sampel PI memiliki nilai subset tertinggi yaitu 3,64 sehingga dapat disimpulkan sampel PI lebih disukai oleh panelis.

b. Aroma

Aroma merupakan bau dari produk makanan, bau sendiri adalah suatu respon ketika senyawa volatil dari suatu makanan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori. Senyawa volatil masuk ke dalam hidung ketika manusia bernafas atau menghirupnya, namun juga dapat masuk dari belakang tenggorokan selama seseorang makan.

Daya terima aroma dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel II. Hasil Uji Daya Terima Aroma Kaldu Blok Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Jamur Grigit

Sampel	N	Subset		nilai p
		1	2	
P2	25	2,72		0,093
P4	25	3,96	3,08	
P3	25	3,12	3,12	
PI	25		3,40	
Sig.		0,159	0,260	

Berdasarkan tabel 2 didapat kesukaan panelis terhadap aroma kaldu blok gabus dengan penambahan tepung jamur grigit didapatkan nilai p 0,093 >0,05. Sehingga tidak terdapat perbedaan pada masing-masing perlakuan, hasil analisis dengan metode post hoc homogenous Duncan sampel PI memiliki nilai subset tertinggi yaitu 3,40 sehingga dapat disimpulkan sampel PI lebih disukai oleh panelis.

c. Rasa

Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan penerimaan atau penolakan terhadap bahan pangan oleh panelis. Walaupun aroma dan tekstur bahan pangan baik, akan tetapi rasanya tidak memuaskan maka panelis akan menolak produk tersebut. Rasa dapat dinilai sebagai tanggapan terhadap rangsangan yang berasal dari senyawa kimia dalam bahan pangan yang memberi kesan manis, pahit, asam, dan asin. Daya terima rasa dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel III. Hasil Uji Daya Terima Rasa Kaldu Blok Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Jamur Grigit

Sampel	N	Subset		nilai p
		1	2	
P2	25	2,72		0,026
P4	25	3,02	3,04	
P3	25		3,28	
PI	25		3,32	
Sig.		0,143	0,226	

Berdasarkan tabel 3 didapat kesukaan panelis terhadap rasa kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit didapatkan nilai p 0,026 <0,05. Sehingga terdapat perbedaan pada masing-masing perlakuan, hasil analisis dengan metode post hoc homogenous Duncan sampel PI memiliki nilai subset tertinggi yaitu 3,32 sehingga dapat disimpulkan bahwa sampel PI lebih disukai oleh panelis.

d. **Tekstur**

Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan. Tekstur makanan merupakan hasil dari respon terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian di dalam rongga mulut dan makanan. Daya terima tekstur dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel IV. Hasil Uji Daya Terima Tekstur Kaldu Blok Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Jamur Grigit.

Sampel	N	Subset	Nilai p
P2	25	2,96	0,126
P4	25	3,40	
P3	25	3,44	
P1	25	3,48	
Sig.		0,054	

Berdasarkan tabel 4 didapat kesukaan panelis terhadap tekstur kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit didapatkan nilai p 0,126 >0,05. Sehingga tidak terdapat perbedaan pada masing-masing perlakuan, hasil analisis dengan metode post hoc homogenous Duncan sampel P1 memiliki nilai subset tertinggi yaitu 3,48 sehingga dapat disimpulkan sampel P1 lebih disukai oleh panelis.

3. Analisis Proksimat

Analisis Proksimat merupakan metode analisa kimia untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi seperti protein, karbohidrat, lemak dan serat pada suatu zat makanan dari bahan pakan atau pangan. Hasil analisa proksimat ddapat dilihat pada Tabel I.

Tabel V. Analisis Proksimat kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit

Sampel	Energi total kcal/ 100 g	Kadar Lemak total kcal/ 100 g	KH (%)	P (%)	E dr Lemak kcal/ 100g	Kadar Abu (%)	Kadar air (%)
Kaldu blok	284,07	3,71	29,61	33,06	33,29	11,20	22,42

Berdasarkan dari hasil uji laboratorium terhadap kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit menunjukkan bahwa kadar energi total 284,07 kcal/100 g, lemak total 3,71%, karbohidrat 29,61%, protein 33,06%, energi dari lemak 33,29 kcal/100g, kadar abu 11,20%, dan kadar air 22,42%.

Pembahasan

1) **Warna**

Pada uji organoleptik diperoleh persentase tertinggi terdapat pada P1 dengan konsntrasi 10% pada kriteria “suka” dengan persentase 48%. Terjadinya perbedaan warna diantara setiap perlakuan disebabkan karena konsentrasi penambahan tepung jamur grigit, tepung ikan gabus dan bahan tambahan lainnya yang berbeda-beda. Perlakuan I yang dinilai warna coklat oleh panelis lebih disukai karena konsentrasi tepung jamur grigitnya lebih sedikit dan bahan tambahan lainnya lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Rizky, 2018) tentang pembuatan kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu penyedap dimana didalam penelitian ini warna yang mempunyai tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada F1 dengan warna yang dihasilkan yaitu coklat tua dengan rata-rata skor yang diperoleh 3,10 dimana warna coklat tua yang diperoleh pada penelitian ini terdiri dari terbentuknya pigmen coklat pada reaksi millard yang terjadi dalam proses pemanggangan dan pengeringan filtart kaldu menjadi kaldu bubuk instan.

2) **Aroma**

Pengujian organoleptik terhadap aroma menunjukkan bahwa kaldu blok sebagai penyedap rasa yang paling disukai panelis yaitu pada perlakuan I karena memiliki persentase tertinggi yaitu 36%. Kesukaan panelis terhadap aroma disebabkan aroma pada perlakuan P1 masih memiliki aroma khas dari kaldu blok ikan gabus pada umumnya dibandingkan dengan yang menggunakan

konsentrasi tinggi sehingga membuat aroma tepung jamur grigit yang dihasilkan semakin kuat. Tepung jamur grigit itu sendiri memiliki bau yang menyengat karena didalamnya mengandung zat amoniak yang diperoleh dari jamur grigit yang tumbuh dari batang pohon yang tumbang serta tumbuh pada suhu yang lembab (Permana, 2018). Hal ini sejalan dengan penelitian (Salsabila, 2018) tentang pemanfaatan tepung jamur sebagai bahan tambah pangan penyedap alami dimana pada penelitian ini memiliki penilaian pada aroma yang terdapat didalam penyedap rasa cukup disukai pada perlakuan I dengan persentase 60% karena pada perlakuan ini penggunaan tepung jamur lebih sedikit yaitu 16gr dibandingkan bahan tambahan lainnya.

3) Rasa

Pengujian organoleptik terhadap rasa menunjukkan bahwa kaldu blok sebagai penyedap rasa yang paling disukai panelis yaitu pada perlakuan I dengan persentase 48%, karena pada konsentrasi ini yang lebih dominan terasa adalah ikan gabus dibandingkan jamur grigit.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Yunarni, 2012) bahwa garam berfungsi sebagai bumbu penambah rasa dan juga dapat mengawetkan berbagai jenis makanan pangan lainnya. Garam dapat menghambat aktivitas mikroba (*pseudomonas*, *proteus*, *mikrococcu*) pembusuk yang dapat mengkontaminasi bahan makanan dan juga garam merupakan suatu zat asam basa yang digunakan dalam berbagai makanan sebagai pemberi rasa asin (Indrawati et al., 2017).

4) Tekstur

Pengujian organoleptik terhadap rasa menunjukkan bahwa kaldu blok sebagai penyedap rasa yang paling disukai panelis yaitu pada perlakuan I dengan persentase 36%.

Pada pembuatan kaldu blok ada penambahan tepung tapioca (*Tapioca starch*) yang digunakan sebagai pengental makanan karena warnanya

yang bening, kental dan bersifat agak lengket (*sticky*) bila dipanaskan dan penambahan tepung maizena (*Maizena starch*) yang digunakan untuk mengentalkan tekstur dari kaldu blok sehingga menjadi lebih lembut.

Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan. Tekstur makanan merupakan hasil dari respon terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian di dalam rongga mulut dan makanan (Tarwendah et al., 2017b).

5) Daya Terima

Berdasarkan jumlah persen tingkat kesukaan pada setiap perlakuan berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa pada kaldu blok secara keseluruhan diperoleh hasil tertinggi pada perlakuan I yang berarti perlakuan ini yang paling disukai panelis.

6) Analisis Proksimat

Berdasarkan dari hasil uji laboratorium terhadap kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit menunjukkan bahwa kadar abu pada kaldu blok yaitu sebesar 11,20%, energi dari lemak 33,29 kcal/100 g, lemak total 3,71%, kadar air 22,42%, energi total 284,07 kcal/100 g, karbohidrat 29,61% dan protein 33,06%.

Kadar Abu Hasil uji proksimat diperoleh bahwa kadar abu kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit pada kaldu blok yaitu sebesar 11,20%. Untuk kadar abu yang sesuai SNI yaitu maksimal 3%, sedangkan pada penelitian ini kadar abu kaldu blok adalah 11,20%. Hal ini menunjukkan bahwa kadar abu kaldu blok melebihi standar SNI.

Kadar energi dari lemak adalah nilai gizi yang terdapat pada kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit. Hasil uji

proksimat diperoleh bahwa nilai gizi pada kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit pada kaldu blok yaitu sebesar 33,29 kcal/100 g.

Kadar lemak merupakan zat makanan yang penting karena dapat menghasilkan energi bagi tubuh manusia. Hasil uji proksimat diperoleh bahwa nilai gizi lemak total kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit pada kaldu blok yaitu sebesar 3,71%.

Kadar air merupakan jumlah atau kandungan air yang hilang dari bahan jika bahan pangan dipanaskan pada suhu tertentu yang tidak jauh lebih tinggi dari titik didih air. Hasil uji proksimat diperoleh bahwa kadar air kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit pada kaldu blok yaitu sebesar 22,42%.

Kadar energi total adalah nilai gizi yang terdapat pada kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit. Hasil uji proksimat diperoleh bahwa total energi bubuk dari kaldu blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit pada kaldu blok yaitu sebesar 284,07 kcal/100 g.

Kadar karbohidrat merupakan sumber kalori utama dan memegang peranan penting dalam tubuh. Kadar karbohidrat adalah nilai gizi yang terdapat pada kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur grigit. Hasil uji proksimat diperoleh yaitu sebesar 29,61%.

Kadar protein adalah makromolekul yang tersusun atas unit-unit asam amino satu sama lainnya melalui ikatan peptida kadar protein didalam bahan pangan menentukan mutu bahan pangan itu sendiri. Protein ada yang larut dalam air namun ada pula yang tidak larut (Ramadhani et al., 2015). Kadar karbohidrat merupakan sumber kalori utama dan memegang peranan penting dalam tubuh. Kadar karbohidrat adalah nilai gizi yang terdapat pada kaldu bubuk dari blok ikan gabus dengan penambahan tepung jamur

grigit. Hasil uji proksimat diperoleh yaitu sebesar 29,61%.

KESIMPULAN

Hasil daya terima terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur pada kaldu blok ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan tepung jamur grigit (*Schizophyllum commune*) sebagai alternatif penyedap rasa pada perlakuan I adalah 48% menyukai warna, 36% menyukai aroma, 48% menyukai rasa, dan 36% menyukai tekstur. Perlu adanya penelitian lanjutan terkait perbaikan tekstur dan aroma tentang formulasi bahan sehingga aroma dan tekstur yang dihasilkan lebih baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada seluruh civitas akademika Poltekkes Kemenkes Pontianak yang telah membantu terlaksananya penelitian ini.

REFERENSI

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. 2019. Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram The Effect of Maltodextrin and Egg White on Characteristic of White Oyster Mushroom Broth Powder. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 53–61.
- Alviodinasyari, R., Pribadi, E. S., & Soejoedono, R. D. 2019. Kadar Protein Terlarut dalam Albumin Ikan Gabus (*Channa striata* dan *Channa micropeltes*) Asal Bogor Soluble Rotein Concentration In Snakehead Fish Albumin Bogor Origin (*Channa Striata* And *Channa Micropeltes*). *Jurnal Veteriner*, 20(3), 436.
- Anwari, M. 2018. Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *September*, 160–164.
- Arbi, armien syukri. 2009. Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Asfar, M., Tawali, A. B., & Mahendradatta, M. 2014. Potensi Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan (Review) Mahasiswa Program Doktor Ilmu Pertanian Pascasarjana Universitas Hasanuddin , Jurusan Teknologi Pertanian , Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. *Prosiding Seminar*

- Nasional Teknologi Industri II, October 2014, 150–154.
- Asikin, Andi Noor, I. K. 2017. Edible Portion dan Kandungan Kimia Ikan Gabus (*Channa Striata*) Hasil Budidaya Kolam Di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. 42, 158–163.
- Cita, K. D., & Hasibuan, R. S. 2019. Utilization of Food Plant by Sundanese Ethnic, in Nyangkewok Hamlet, Sukabumi Regency. *Media Konservasi*, 24(3), 303–313.
- Direktorat Jenderal Hortikultura, K. P. 2015. Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014. In Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura (p. 285 hlm).
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. 2005. Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(1).
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. 2019. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lycopersicon esculentum* mill) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 94–100.
- Futriani, D. 2017. 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. In Universitas Andalas.
- Haris, M. 2019. Suplementasi Krom Jamur Terhadap Kecernaan Pakan Ikan Gabus (*Channa striata*) Lokal. 10594087714.
- Hasanuddin, A. 2018. Profil Asam Amino Isi Burger Dari Kaldu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Melalui Proses Pemanggangan Dan Pengukusan. *Mitra Sains*, 6, 43–49.
- Hidayat, K. W., Prabowo, D. G., Amelia, D., & Supanto. 2019. Pembenuhan Ikan Gabus (*Channa striata*) Secara Alami Pada Bak Beton di Balai Pengembangan Teknologi Perikanan Budidaya (BPTPB) Cangkringan Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2), 83–93.
- Indrawati, S., Swiryajaya, I. K., Narda, I. G., & Chandra, A. 2017. Rasio Tepung Kulit Singkong dengan Ikan Tongkol Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Tepung Kulit Ikan Tongkol (Bakso Kingkong). *Jurnal Gizi Prima*, 2, 30–37.
- Jaya, F. M. 2011. Karakteristik Kaldu Blok Dari Kepala Ikan Tenggiri (*Scomberomorus*) dan Gabus (*Channa striata*) Dengan Penambahan Konsentrasi Tapioka Yang Berbeda. In *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* (pp. 1–13).
- Khomariyah, S. 2018. Penetapan Kadar Protein Pada Jamur Grigit (*Schizophyllum commune*) dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 3(4), 280–285.
- Khotimah, D. A. H., Salam, A., Chandra, A. D., & Irianto. 2019. Pengembangan Sosis Gasuhiru Berbasis Pangan. *Jurnal Gizi Prima*, 4(2656–2480), 24–30.
- Kusumawardhani, I. 2016. Sistem Penyelenggaraan Makanan. 4(2), 2–3.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. 2018. Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia Instant Chicken Broth with Chicken Liver Powder as an Alternative Seasoning to Prevent Anemia. *Amerta Nutrition*, 74–82.
- Maulana, K. D., Jamil, M. M., Putra, P. E. M., Rohmawati, B., & Rahmawati. 2017. Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO , Ba (OH) 2 , dan (NH4)2CO3. *Journal of Creativity Student*, 2(1), 42–46.
- Meilani, M. 2013. Teori Warna: Penerapan Lingkaran Warna dalam Berbusana. *Humaniora*, 4(1), 326. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v4i1.3443>
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Mudjiutami, E. 2014. Naskah Akademik Ikan Gabus Haruan (*Channa striata* Bloch 1793 Hasil Domestikasi. Kementerian Kelautan Perikanan, Mandiangin. Kementerian Kelautan Dan Perikanan, 74 hlm.
- Muliyanti, K. 2017. Foam-Mat Drying: Teknologi Pengering Busa. Balai Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- MUSTAFA, A. 2016. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek*, 9(2), 118.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Nazir, N. 2018. Vol. 7, No. 1, Tahun 2018. 7(1), 46–52.
- Octaviyanti, N. 2017. Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk Dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 2–5.
- Pakekong, E. D., Homenta, H., & Mintjelungan, C. N. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Bawang Bombay (*Allium cepa L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. 5(1), 32–38.

- Prasetyaningsih, Y., Wardati, M., & Ekawandani, N. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, 15(2), 41–47.
- Putra, I. P., Sitompul, R., & Chalisya, N. 2018. Ragam dan Potensi Jamur Makro Asal Taman Wisata Mekarsari Jawa Barat. *Al-Kauniyah: Jurnal Biologi*, 11(2), 133–150.
- Qibtiah, M., Pertanian, F., & Pertanian, D. F. 2016. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium Fistulosum L.*) Pada Pemotongan Bibit Anak-anak Dan Pemberian Pupuk Kandang Sapi Dengan Sistem Vertikultur spesifik sehingga masakan yang diberi Di daerah Kalimantan Timur tanaman bawang daun belum banyak me. *Jurnal Agrifor*, XV(June 2014), 249–258.
- Ramadhani, A. R., Padjadjaran, U., Perikanan, F., Ilmu, D. A. N., & Perikanan, P. S. 2015. Karakteristik organoleptik bubuk flavor kepala ikan tenggiri dengan bahan pengisi tepung terigu.
- Saputra, A., . M., & Fitriani, M. 2015. Pemijahan Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Rangsangan Hormon Gonadotropin Sintetik Dosis Berbeda. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 3(1), 1–9.
- Setiawan, E. A., Sulistiyono, L., & Syahleman, R. 2019. *Jurnal Borneo Cendekia* Vol. 3 No. 1 Maret 2019 14. 3(1), 14–22.
- Sobari, E., Fathurohman, F., & Sitasi, C. 2017. Efektivitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*) Lokal Cipanas Bogor. 2(1).
- Sobri, A., Herpandi, H., & Lestari, S. 2018. Uji Pengaruh Suhu Pengeringan pada Karakteristik Kimia dan Sensori Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fishtech*, 6(2), 97–106. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i2.5840>
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. 2019. Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 74.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Swasono, M. 2018. Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli Dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi. *Agromix*, 3, 2–3.
- Syakir, M., Hidayat, Msi, T., & Maya, R. 2018. Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran dan Bubuk Yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis Di Tingkat Petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 134.
- Tamaya, A. 2020. Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(2).
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. 2017a. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. 5(2), 66–73.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. 2017b. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. 5(2), 66–73.
- Utami, P. 2015. Potensi Dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas. *Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 12, 150–158.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116.
- Widodo, S., Riyadi, H., Tanzaha, I., & Astawan, M. 2016. Perbaikan Status Gizi Anak Balita Dengan Intervensi Biskuit Berbasis Blondo, Ikan Gabus (*Channa striata*), dan Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 10(2), 85–92.
- Wiranata, Y. S. 2013. *EDAJ 2 (1) (2013) Economics Development Analysis Journal* Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir Di Indonesia Tahun 1980-2010 Yayan Sukma Wiranata □. 2(1), 1–2. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/edaj>
- World Economic Forum (WEF), Mnif, S., Feki, C., Abdelkafi, I., Terziyan, V., Gryshko, S., Golovianko, M., Krousie, C., Kapeliushnikov, R., Personal, M., Archive, R., Henk, L. M., Kyvik, H., Analysis, E. P., Affairs, I., Board, E., Affairs, I., Smolny, W., Piere, R. G., ... Vivarelli, M. 2018. Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Russian Journal of Economics*, 48(2), 123–154.
- Yuliska, A. 2020. Daya Terima Kaldu Bubuk Ikan Tongkol(*Euthynnus affinis*) Sebagai Alternatif Penyedap Rasa. *Poltekkes Kemenkes Pontianak*, 6 hlm.
- Yunita Cucikodana, Agus Supriadi, B. P. 2012. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan Dan Konsentras NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech*, 1, 91–101.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Agropolitan*, 3(3), 1–8.