

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh jenis dan pembusa konsentrasi enzim bromelin terhadap karakteristik kaldu bubuk yang dihasilkan dengan menggunakan metode *foam-mat drying* sehingga akan diperoleh kaldu bubuk dengan kualitas fisik, kimia, serta organoleptik yang baik.

Rancangan percobaan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 2 x 3 dan ulangan sebanyak 4 kali. Faktor pertama adalah jenis pembusa (F) terdiri dari f1 (tween 80) dan f2 (putih telur). Faktor kedua adalah konsentrasi enzim bromelin (B) terdiri dari b1 (12,5%), b2(15%), dan b3 (17,5%). Respon pada penelitian ini adalah analisis kimia meliputi kadar air dan kadar protein. Analisis fisik meliputi kelarutan dan rendemen, serta analisis organoleptik berdasarkan uji hedonik terhadap atribut warna, aroma, dan rasa.

Hasil penelitian menunjukkan pada penelitian pendahuluan uji organoleptik bahwa perlakuan waktu perebusan 1 jam dengan penambahan filtrat nanas 15% merupakan hasil terbaik dengan kadar protein 17,134%. Hasil dari penelitian utama uji organoleptik pada warna berpengaruh terhadap jenis pembusa, pada atribut aroma berpengaruh terhadap jenis pembusa, konsentrasi enzim, dan interaksi keduanya, serta pada atribut rasa berpengaruh terhadap jenis pembusa dan konsentrasi enzim. Produk terpilih yaitu sampel f2b3 (jenis pembusa putih telur dan konsentrasi enzim 17,5%) didapatkan hasil kadar air 3,74%, kadar protein 23,10%, kelarutan 80,63%, rendemen 28,56%, dan analisis terpilih berupa kadar lemak 2,2% dan kadar karbohidrat 2,1965%.

Kata kunci: Enzim, Kaldu bubuk

ABSTRACT

The purpose of this research is to know and study the influence of bromelin enzyme type and bromine concentration on the characteristics of powdered broth produced by foam-mat drying method so that powdered broth with good physical, chemical, and organoleptic quality will be obtained.

The experimental design of the research used was Randomized Block Design (RAK) with 2 x 3 factorial pattern and 4 replications. The first factor is the type of foam (F) consisting of f1 (tween 80) and f2 (egg white). The second factor was the concentration of bromeline enzyme (B) consisting of b1 (12.5%), b2 (15%), and b3 (17.5%). The response in this research is chemical analysis including water content and protein content. Physical analysis includes solubility and yield, and organoleptic analysis based on hedonic test on color, flavor, and taste attributes.

The results showed in the preliminary study of organoleptic test that the 1-hour boiling time treatment with the addition of 15% pineapple filtrate was the best result with 17,134% protein content. The results of the main research on organoleptic test on color have an effect on the type of foaming, on the aroma attribute have an effect on the type of foaming, the enzyme concentration, and the interaction of both, and the taste attribute to the type of foaming and the enzyme concentration. The selected product is f2b3 sample (egg white egg type and enzyme concentration 17,5%) got result of water content 3,74%, protein content 23,10%, solubility 80,63%, yield 28,56%, and selected analysis form 2.2% fat content and 2.1965% carbohydrate content.

Keywords: Enzyme, Powder Broth