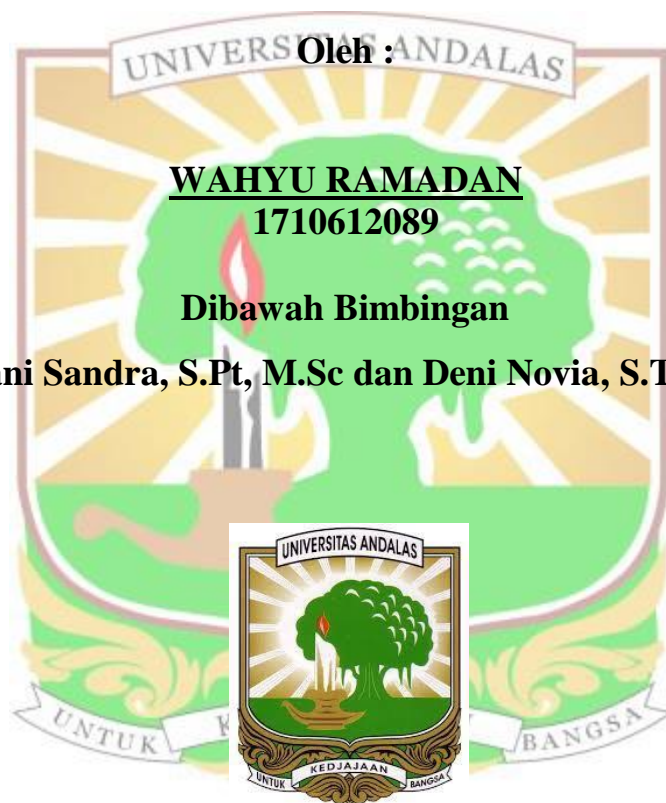


PENGARUH PENAMBAHAN CABAI RAWIT (*Capsicum frutescens* L.) TERHADAP WARNA, SERAT KASAR DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA ABON ITIK

SKRIPSI



**Dibawah Bimbingan
Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan Deni Novia, S.TP, MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN CABAI RAWIT (*Capsicum frutescens L.*)
TERHADAP WARNA, SERAT KASAR DAN NILAI ORGANOLEPTIK
PADA ABON ITIK**

Wahyu Ramadan, dibawah bimbingan
Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan Deni Novia, S.TP, MP
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan, Universitas Andalas Padang, 2022

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan cabai rawit terhadap warna, serat kasar dan organoleptik pada abon itik. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan penambahan cabai rawit yaitu A = 0%; B = 7,5%; C = 15%; D = 22,5%; dan E = 30% dengan 4 ulangan. Peubah yang digunakan yaitu warna instrumental (L^* , a^* , b^*), kandungan serat kasar, uji kesukaan (warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall) dan uji intensitas sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan cabai rawit pada abon itik memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai L^* dan b^* , nilai kesukaan warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan, serta pada intensitas sensori warna, aroma, dan rasa. Namun memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai a^* , kandungan serat, nilai kesukaan tekstur dan nilai intensitas sensori tekstur. Pada penelitian ini dapat disimpulkan penambahan 22,5% cabai rawit pada abon itik merupakan perlakuan terbaik. Nilai lightness 26,81, nilai redness 7,97, nilai yellowness 9,98, kandungan serat kasar 2,62 nilai kesukaan warna 5,58 (suka), nilai kesukaan aroma 5,64 (suka), nilai kesukaan rasa 6,04 (suka), nilai kesukaan tekstur 5,40 (sedikit suka), penerimaan secara keseluruhan 6,04 (suka), nilai intensitas sensori warna 4,29 (coklat), nilai intensitas sensori aroma 5,47 (sedikit beraroma cabai), nilai intensitas sensori rasa 2,84 (sedikit pedas), dan nilai intensitas sensori tekstur 4,22 (netral).

Kata kunci: cabai rawit, abon, daging itik, serat kasar, organoleptik