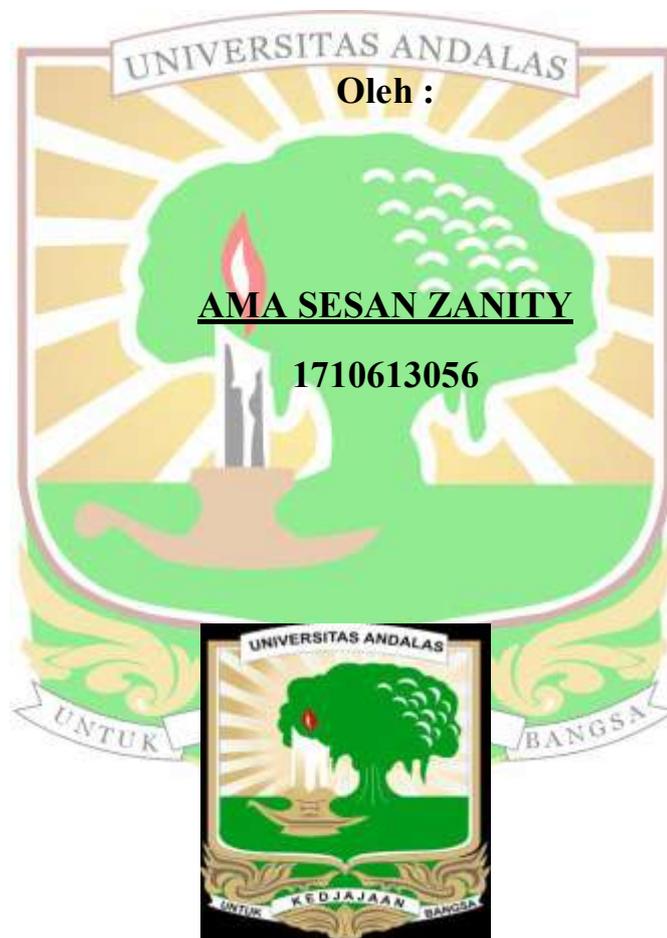


**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS TEPUNG
TERHADAP KADAR AIR, COOKING YIELD, LIGHTNESS
(L*) DAN PENILAIAN SENSORI PADA SIOMAY AYAM**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS TEPUNG
TERHADAP KADAR AIR, COOKING YIELD, LIGHTNESS
(L*) DAN PENILAIAN SENSORI PADA SIOMAY AYAM**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS TEPUNG TERHADAP KADAR AIR, COOKING YIELD, LIGHTNESS (L*) DAN PENILAIAN SENSORI PADA SIOMAY AYAM

Ama Sesan Zanity, di bawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D dan Deni Novia, S.TP, M.P
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2021.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai jenis tepung terhadap kadar air, lightness (L*), cooking yield, serta penilaian sensori dari mutu hedonik dan hedonik siomay ayam. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penggunaan berbagai jenis tepung yaitu tepung tapioka (A), tepung sagu (B), tepung sorgum (C), tepung porang (D), dan tepung gembili (E) sebanyak 16% dari jumlah bahan. Peubah yang diamati adalah kadar air, cooking yield, lightness (L*), nilai mutu hedonik dan nilai hedonik. Hasil penelitian menunjukkan nilai kadar air, cooking yield, dan lightness (L*) berturut-turut berkisar antara 58,62% – 59,75%, 91,95% – 94,17% dan 28,10 – 49,25. Penggunaan dari berbagai jenis tepung berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar air, cooking yield, dan nilai mutu hedonik aroma. Sedangkan penggunaan berbagai jenis tepung pada siomay memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap lightness (L*), nilai mutu hedonik warna, teskur, dan rasa serta nilai hedonik siomay. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penggunaan jenis tepung yang terbaik sebagai alternatif dari tepung tapioka sebagai control dalam pembuatan siomay adalah tepung sagu (B) dengan kadar air 59,06%, lightness (L*) 48,95, cooking yield 93,33%, dan penilaian sensori yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : *Siomay, kadar air, lightness (L*), cooking yield, hedonik*