

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL (*Daucus carota L.*)
PADA PEMBUATAN STICK DADIH TERHADAP KADAR PROTEIN,
KADAR AIR, SERAT KASAR, DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

Rizki Rahmani Putri, di bawah bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS., Ph.D dan Deni Novia STP., MP
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) terhadap kadar protein, kadar air, serat kasar, dan nilai organoleptik pada stick dadih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) sebanyak A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), dan E (20%). Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar air, serat kasar dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung wortel pada stick berbeda sangat nyata ($P<0,01$) terhadap peningkatan kadar air, serat kasar dan nilai organoleptik warna, sedangkan pada pengukuran kadar protein, nilai organoleptik rasa, aroma dan tekstur berbeda tidak nyata ($P>0,05$). penambahan tepung wortel pada stick dadih perlakuan C (10%) memberikan hasil terbaik dengan kadar protein 19,46%, kadar air 8,60%, serat kasar 2,19% dan nilai organoleptik pada rasa 2,00, aroma 2,16, tekstur 1,80 dan warna 2,08.

Kata Kunci : *dadih, tepung wortel, kadar protein, kadar air, serat kasar, dan nilai organoleptik.*