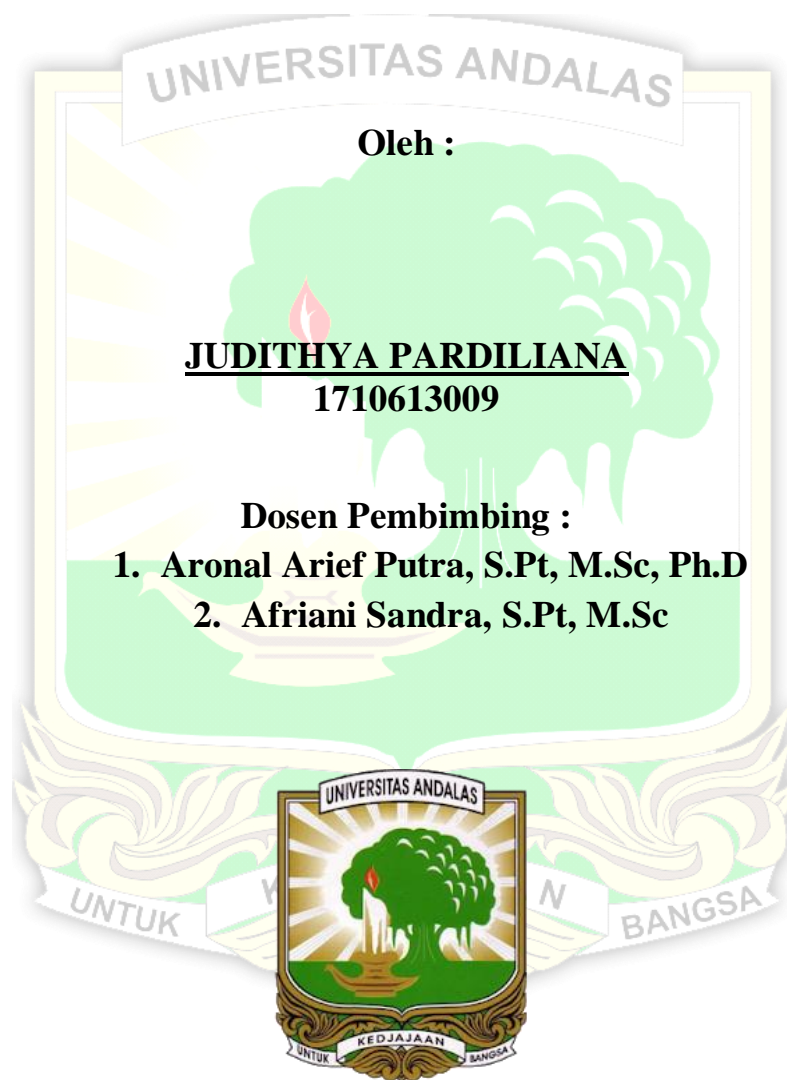


**PENGARUH LAMA PEREBUSAN KULIT AYAM TERHADAP  
KADAR LEMAK, DAYA KEMBANG, WARNA DAN  
ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT AYAM**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022**

PENGARUH LAMA PEREBUSAN KULIT AYAM TERHADAP  
KADAR LEMAK, DAYA KEMBANG, WARNA DAN  
ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT AYAM

SKRIPSI

UNIVERSITAS ANDALAS

Oleh :

**JUDITHYA PARDILIANA**

**1710613009**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Peternakan**

FATULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022

# PENGARUH LAMA PEREBUSAN KULIT AYAM TERHADAP KADAR LEMAK, DAYA KEMBANG, WARNA DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT AYAM

**Judithya Pardiliana**, di bawah bimbingan  
**Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D** dan **Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc**  
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas  
Peternakan, Universitas Andalas Padang, 2022

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh lama perebusan kulit ayam terhadap kandungan kadar lemak, daya kembang, warna dan penilaian organoleptik kerupuk kulit ayam. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan perbedaan waktu perebusan yaitu A = tanpa perebusan, B = 10 menit, C = 20 menit, D = 30 menit dengan 5 ulangan. Peubah yang diukur yaitu kadar lemak, daya kembang, warna (*lightness*), uji hedonik (rasa, tekstur, aroma, warna) dan uji mutu hedonik (rasa, tekstur, aroma, warna). Dari data penelitian ini menunjukkan bahwa lama perebusan pada kerupuk kulit ayam ini memberikan pengaruh nyata ( $P \geq 0,05$ ) terhadap kadar lemak yang berkisar antara 30,51%-40,35%; daya kembang berkisar antara -2,41%–6,18%; warna (*lightness*) berkisar antara 31,90–38,90; nilai hedonik aroma berkisar antara 4,00–5,47 dan warna berkisar antara 3,70–6,15 serta nilai mutu hedonik rasa berkisar antara 5,53–6,0; aroma berkisar antara 3,30–5,62 dan warna berkisar antara 3,35–6,85. Namun berpengaruh tidak nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap penilaian hedonik rasa dan tekstur, serta penilaian mutu hedonik tekstur. Pada penelitian yang telah dilakukan disimpulkan bahwa lama perebusan kulit ayam dapat meningkatnya kadar lemak, daya kembang, nilai hedonik (aroma dan warna), dan nilai mutu hedonik (rasa, aroma, dan warna).

**Kata kunci** : kulit ayam, kerupuk kulit ayam, lama perebusan, uji organolept