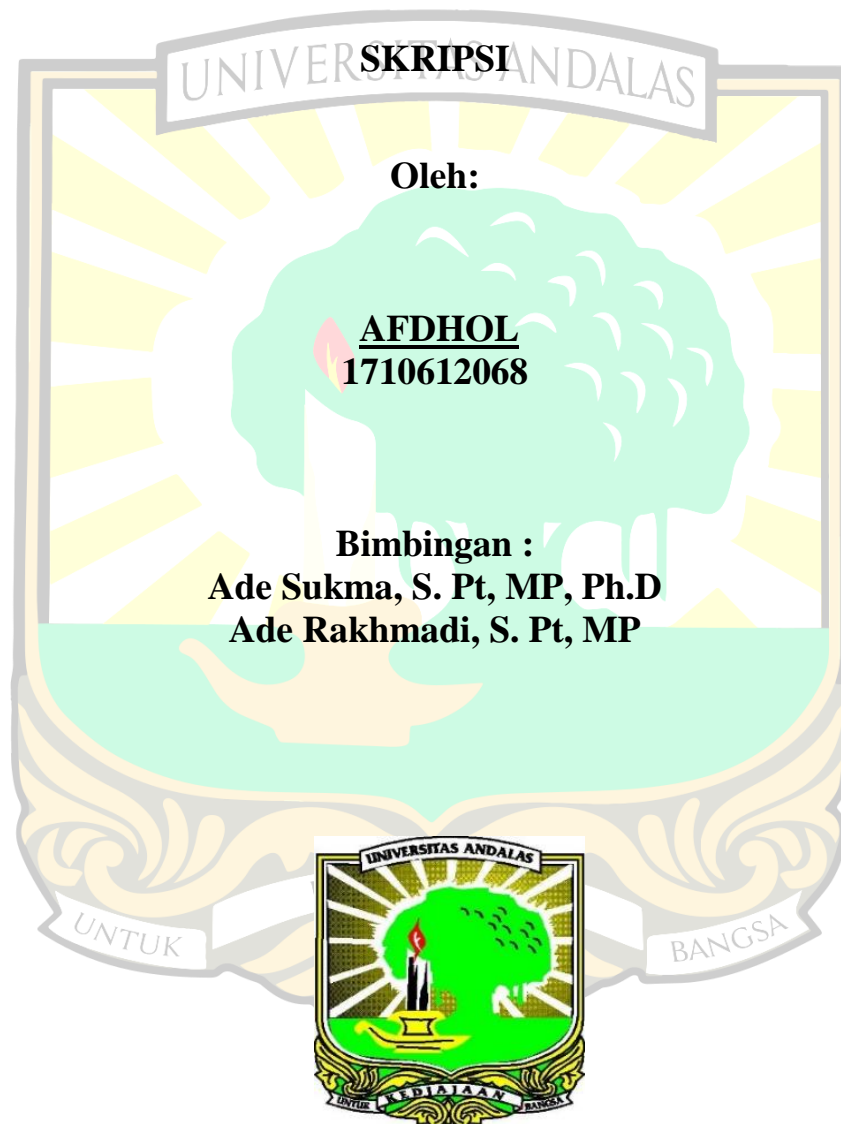


**ANALISIS KANDUNGAN GIZI (PROTEIN, LEMAK, AIR
DAN pH), *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN *SANITATION STANDART OPERATIONAL PROCEDURE*
(SSOP) PENJUAL PRODUK *AMPIANG DADIAH*
DI PASAR ATAS KOTA BUKITTINGGI**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI (PROTEIN, LEMAK, AIR
DAN pH), *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN *SANITATION STANDART OPERATIONAL PROCEDURE*
(SSOP) PENJUAL PRODUK *AMPIANG DADIAH*
DI PASAR ATAS KOTA BUKITTINGGI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

AFDHOL

**Analisis Kandungan Gizi (Protein, Lemak, Air dan pH), *Good Manufacturing Practices (GMP)*, dan *Sanitation Standart Operational Procedure (SSOP)*
Penjual Produk *Ampiang Dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi.**

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

Menyetujui :

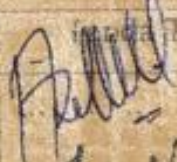

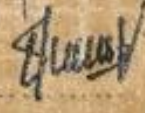

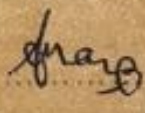
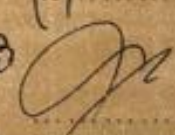
Pembimbing I


Ade Sukma, S. Pt, MP, Ph. D
NIP. 198507172010421004

Pembimbing II



Ade Rakhmadi, S. Pt, MP
NIP. 198005042008011010

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Ade Sukma, S. Pt, MP, Ph. D	
Sekretaris	Dr. Ely Vebriyani, S. Pt, MP	
Anggota	Ade Rakhmadi, S Pt, MP	
Anggota	Dr. Indro Juliyarsi, S.P, MP	
Anggota	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph. D	
Anggota	Dr. Sri Melia, S TP, MP	

Mengetahui

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Ketua Program Studi
Peternakan

Dr. Ir. Adrizal, MS
NIP. 196212231990011001

Dr. Kusnadidi Subekti, S.Pt, MP
NIP. 197907132006041003

Tanggal Lulus: Selasa, 16 Agustus 2022

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI (PROTEIN, LEMAK, AIR DAN pH),
GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN
SANITATION STANDART OPERATIONAL PROCEDURE
(SSOP) PENJUAL PRODUK AMPIANG DADIAH
DI PASAR ATAS KOTA BUKITTINGGI**

Afdhol, dibawah bimbingan
Ade Sukma S. Pt, MP, Ph. D dan Ade Rakhmadi, S. Pt, MP
Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi (protein, lemak, air dan pH), konsistensi nutrisi pada komposisi produk *ampiang dadiah*, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), dan *Sanitation Standart Operational Procedure* (SSOP) dari penjual produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi. Penelitian ini menggunakan empat responden produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi yaitu *ampiang dadiah* HMN 1, *ampiang dadiah* HMN 2, *ampiang dadiah* SNU, dan *ampiang dadiah* RMSR. Dalam pengumpulan sampel, sampel disimpan dalam *cool box* dan ditambahkan es gel dengan keadaan beku untuk mencegah terjadinya metabolisme starter dadih pada produk *ampiang dadiah*. Metode penelitian adalah *purposive sampling* dengan didukung *descriptive laboratory* dengan melakukan pengamatan serta wawancara langsung dengan penjual (responden) produk *ampiang dadiah*. Kriteria yang digunakan dalam menetapkan jumlah sampel yaitu penjual produk *ampiang dadiah* minimal satu tahun, frekuensi produksi *ampiang dadiah* setiap hari, dan mempunyai warung yang tetap. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa, kandungan gizi produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi didapatkan kadar protein $6.87\% \pm 1.84$, kadar lemak $0.75\% \pm 0.23$, kadar air $61.37\% \pm 3.25$, dan nilai pH 4.98 ± 0.45 . Berdasarkan survei yang telah dilakukan, seluruh responden sudah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standart Operational Procedure* (SSOP) yang baik.

Kata Kunci: Dadih, *ampiang dadiah*, GMP, dan SSOP.