

**ANALISIS KUALITAS FISIK PADA SATE DANGUANG-
DANGUANG DI JORONG BALAI MANSIRO DAN KUBANG
TUNGKEK KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

SKRIPSI



Pembimbing 1 : Ade Sukma S.Pt, MP. Ph.,D
Pembimbing 2 : El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2023

ANALISIS KUALITAS FISIK PADA SATE DANGUANG-DANGUANG DI JORONG BALAI MANSIRO DAN KUBANG TUNGKEK KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Fina Famantha, dibawah bimbingan

Ade Sukma,S.Pt.,MP,Ph.D dan **El Latifa Sri Suharto,S.Pt.,M.Si**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh,2023

ABSTRAK

Sate Danguang-Danguang merupakan makanan khas Sumatera Barat, yang terletak di Kabupaten Lima Puluh Kota. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik dari sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek berdasarkan Tekstur, Keempukan, dan TBA (*Thio Barbituric Acid*). Sampel sate diambil dari 8 pedagang sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek. Metode yang digunakan adalah survei dan analisis laboratorium. Pengolahan data disajikan dalam bentuk tabulasi data dan dijelaskan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sate Danguang-Danguang yang di jual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek memperoleh hasil rataa n tekstur tertinggi terdapat pada sampel MD3 yaitu 0.51 N/cm^2 dan rataa n terendah pada sampel MD6 yaitu 0.14 N/cm^2 . Hasil pengujian keempukan memperoleh rataa n tertinggi pada sampel MD7 yaitu 4.33 kg/cm^2 dan rataa n terendah pada sampel MD6 yaitu 1.43 kg/cm^2 . Pada pengujian TBA (*Thio Barbituric Acid*) memperoleh hasil rataa n yang memenuhi standar aman pangan yaitu rataa n tertinggi pada sampel MD4 yaitu $0.250 \text{ mg malonaldehid/kg}$, dan nilai rataa n TBA terendah pada sampel MD3 yaitu $0.237 \text{ mg malonaldehid/kg}$.

Kata Kunci : *Daging, Sate Danguang-Danguang, Tekstur, Keempukan, TBA (Thio Barbituric Acid).*