

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

**SKRIPSI**



**Dibawah Bimbingan :**

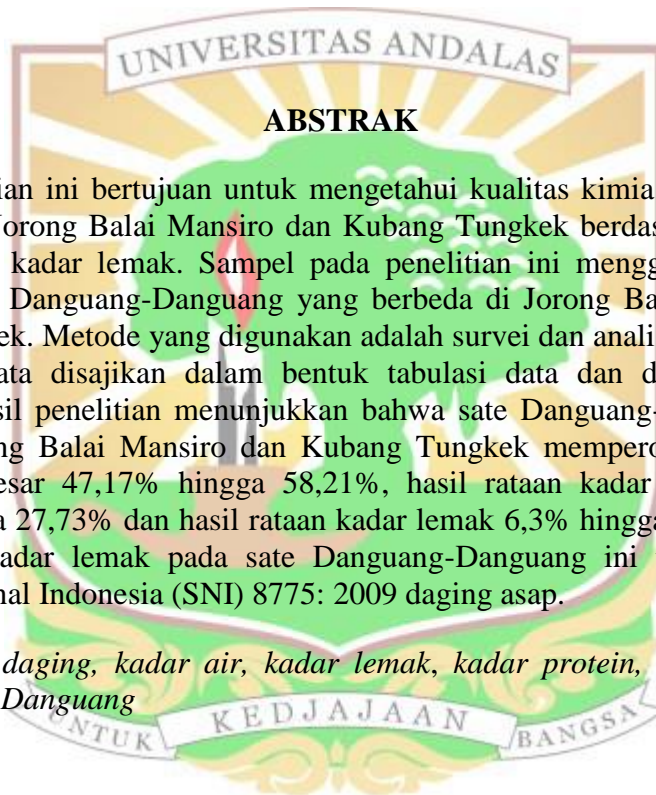
**Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc  
El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2023**

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

Nurhelen, dibawah bimbingan

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc 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

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek berdasarkan kadar air, kadar protein, kadar lemak. Sampel pada penelitian ini menggunakan delapan pedagang sate Danguang-Danguang yang berbeda di Jorong Balai Mansiro dan KubangTungkek. 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 dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek memperoleh hasil rata-rata kadar air sebesar 47,17% hingga 58,21%, hasil rata-rata kadar protein sebesar 25,54% hingga 27,73% dan hasil rata-rata kadar lemak 6,3% hingga 19,25%. Kadar protein dan kadar lemak pada sate Danguang-Danguang ini telah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 8775: 2009 daging asap.

**Kata Kunci:** *daging, kadar air, kadar lemak, kadar protein, sate Danguang-Danguang*