

**PENGARUH LAMA PENGERINGAN KULIT SAPI TERHADAP KUALITAS  
KERUPUK *JANGEK* DENGAN *SOLAR TUNNEL DRYER* TERHADAP KADAR  
PROTEIN, KADAR LEMAK, UJI TEKSTUR DAN UJI ORGANOLEPTIK DI IRT  
AULIA**

**Andre Saiful**, dibawah bimbingan  
Indri Juliyarsi,SP, MP, Sri Melia STP, MP  
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan

Universitas Andalas, Padang, 2016

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kualitas kerupuk kulit dengan *solar tunnel dryer* terhadap kadar protein, kadar lemak, uji tekstur dan uji organoleptik. Bahan baku pada penelitian ini adalah kulit sapi yang diperoleh dari Rumah Potong Hewan di Kota Bukittinggi, dengan menggunakan 50 kg kulit sapi jantan Peranakan Simmental, umur 2 Tahun. Metoda penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah A (lama pengeringan 1 hari), B (lama pengeringan 2 hari), C (lama pengeringan 3 hari), D (lama pengeringan 4 hari). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar protein, lemak, uji tekstur berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) dan nilai organoleptik yaitu warna berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) dan rasa, tekstur tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kualitas kerupuk jangek dengan *solar tunnel dryer* pada perlakuan C memberikan hasil terbaik kadar protein 58,88 %, kadar lemak 13,69 %, uji tekstur dengan rata-rata 210,92 N/cm<sup>2</sup>, dan uji organoleptik warna 2,06, rasa 2,02 dan tekstur 2,12.

Kata kunci : *kerupuk, kulit sapi, solar tunnel dryer, pengeringan* .

