

**PENGARUH LAMA PENGERINGAN KULIT SAPI TERHADAP KUALITAS
KERUPUK *LATUA* DENGAN *SOLAR TUNNEL DRYER* TERHADAP KADAR
AIR, KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, DAN
TEKSTUR di IRT AULIA**

AFDAL FADLIMANSYAH, di bawah bimbingan

Indri Juliyarsi, SP, MP dan Deni Novia, S.TP, MP

Bagian Teknologi pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan

Universitas Andalas Padang, 2016



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama pengeringan kulit sapi terhadap kerupuk *latua* dengan *solar tunnel dryer* terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan tekstur. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Metode yang digunakan eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang di berikan adalah A (lama pengeringan 1 hari), B (lama pengeringan 2 hari), C (lama pengeringan 3 hari), D (lama pengeringan 4 hari). Hasil analisa menunjukan bahwa pengaruh perlakuan berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air, kadar lemak, tekstur, dan memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kualitas kerupuk *latua* dengan *solar tunnel dryer* pada perlakuan B memberikan hasil terbaik dengan kadar air 9,79%, kadar protein 61,0%, kadar lemak 3,77% dan tekstur 207,94 joule.

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