

**PENGARUH PERENDAMAN DALAM LARUTAN BUNGA KECOMBRANG
TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR KOLESTEROL DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN PADA DENDENG KAMBING *batokok* SEGAR**

Bayu Purnomo, dibawah bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang Purwati R N, MS, Ph.D dan **Ely Vebriyanti S, Pt. MP**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman dalam larutan bunga kecombrang terhadap kadar lemak, kadar kolesterol dan aktivitas antioksidan. Penelitian ini menggunakan daging Kambing sebanyak 500 g dan bunga Kecobrang 500 g. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu perendaman dendeng kambing dalam larutan bunga kecombrang dengan konsentrasi A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), E (20%). Peubah yang diamati adalah kadar lemak, kadar kolesterol dan aktivitas antioksidan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman dendeng kambing *batokok* segar dalam larutan bunga kecombrang berpengaruh nyata ($P < 0.05$) menurunkan kadar lemak dan meningkatkan aktivitas antioksidan, berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) menurunkan kadar kolesterol. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa dendeng kambing *batokok* segar yang di rendam dalam larutan bunga kecombrang pada perlakuan E (20%) memberikan hasil terbaik dengan kadar lemak 1,5 %, kadar kolesterol 8,3 mg/dl dan aktivitas antioksidan 79.9 %.

Kata kunci : Antioksidan, Dendeng Kambing *Batokok*, Kolesterol, Larutan kecombrang, Lemak.