

**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.