

**ANALISIS FISIKOKIMIA, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN
ORGANOLEPTIK *PATTY* BURGER AYAM DENGAN
PENAMBAHAN BUMBU RENDANG**

SKRIPSI

OLEH:



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2023

**ANALISIS FISIKOKIMIA, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN
ORGANOLEPTIK *PATTY* BURGER AYAM DENGAN
PENAMBAHAN BUMBU RENDANG**

SKRIPSI



Oleh :

RISKA NADIA

1910622010

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan**

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2023

ANALISIS FISIKOKIMIA, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK *PATTY* BURGER AYAM DENGAN PENAMBAHAN BUMBU RENDANG

Riska Nadia, dibawah bimbingan

Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan **Dr. M. Ikhsan Rias, SE, M.Si**

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase penambahan bumbu rendang terbaik terhadap sifat fisik (*lightness*, *yellowness*, *hardness*) sifat kimia (kadar air), aktivitas antioksidan, dan organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) pada *patty* burger ayam. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan bumbu rendang dengan persentase berbeda yaitu A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), E (20%). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bumbu rendang pada *patty* burger ayam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai warna (*lightness* dan *yellowness*); tekstur (*hardness*); kadar air; aktivitas antioksidan; hedonik (warna tekstur, aroma); dan mutu hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa). Di lain sisi, penambahan bumbu rendang pada *patty* burger ayam tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai hedonik rasa. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan C yaitu penambahan bumbu rendang 10% dengan nilai *lightness* (51,00), *yellowness* (17,42), *hardness* (2,01 N/cm²), kadar air (60,28%), aktivitas antioksidan (39,56%) dan penilaian organoleptik yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci: *aktivitas antioksidan, bumbu rendang, fisikokimia, organoleptik, patty burger*