

**PENGARUH PENAMBAHAN KATEKIN GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb)
SEBAGAI ANTIOKSIDAN TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR
LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA RENDANG DAGING**

SKRIPSI

Oleh:

RIKO FERLINDO

0910612241



PEMBIBING 1 : Deni Novia, STP, MP

PEMBIBING 2 : Sri Melia, STP, MP

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2017

PENGARUH PENAMBAHAN KATEKIN GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb) SEBAGAI ANTIOKSIDAN TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA RENDANG DAGING

Riko Ferlindo., di bawah bimbingan
Deni Novia, STP, MP dan **Sri Melia, STP, MP**
Program studi Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2016

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan antioksidan katekin dari gambir yang diperoleh dari Kabupaten Lima Puluh Kota terhadap kadar protein, kadar lemak dan organoleptik (warna, rasa dan aroma) rendang daging. Materi penelitian ini menggunakan daging sapi paha belakang yang diperoleh dari Pasar Bandar Buat Padang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan lima perlakuan dan empat kelompok, dimana kelompok sebagai ulangan. Perlakuan tersebut adalah persentase pemberian katekin pada pembuatan rendang daging yaitu: (A) 0%, (B) 0,3%, (C) 0,6%, (D) 0,9% dan (E) 1,2% dari jumlah kalio rendang. Selanjutnya data dianalisis dengan sidik ragam dan perbedaan antar perlakuan diuji dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Variabel yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak dan organoleptik. Dari hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa penambahan katekin dari gambir sebagai antioksidan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik. Penambahan katekin pada rendang daging yang terbaik adalah 1,2% dengan kadar protein 49,35%, kadar lemak 20,02%, uji organoleptik warna 2,48, rasa 1,64, dan aroma 2,44 (disukai).

Kata kunci: antioksidan, katekin, rendang daging, kadar protein, nilai organoleptik.