

**PENGARUH PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carota L*)  
PADA SOSIS ITIK AFKIR TERHADAP KADAR AIR,  
SERAT KASAR, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN,  
KADAR KOLESTEROL DAN  
NILAI ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2017**

**PENGARUH PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carota L*) PADA SOSIS ITIK AFKIR TERHADAP KADAR AIR, SERAT KASAR, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR KOLESTEROL DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

**Rhien Claudia Hardina**, dibawah bimbingan  
**Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan Ade Rakhmadi, S.Pt, MP**  
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2017

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan wortel terhadap kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik sosis itik afkir. Penelitian ini menggunakan daging itik afkir sebanyak 1200 g dan wortel sebanyak 240 g. Metode penelitian menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan wortel sebanyak A (0%), B (10%), C (20%), D (30%) dan E (40%). Peubah yang diamati adalah kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik sosis itik afkir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan wortel berpengaruh berbeda nyata ( $P<0.05$ ) terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol, nilai organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ( $P<0.01$ ) terhadap serat kasar sosis itik afkir. Penambahan wortel pada sosis itik afkir perlakuan B (10%) memberikan hasil lebih baik dengan kadar air 68.52%, serat kasar 0.51%, aktivitas antioksidan 51.72%, kadar kolesterol 11.71 mg/dl dan nilai organoleptik warna 2.28, aroma 2.04, rasa 2.08 dan tekstur 2.04.

**Kata Kunci :** *aktivitas antioksidan, daging itik afkir, kadar kolesterol, organoleptik, wortel*