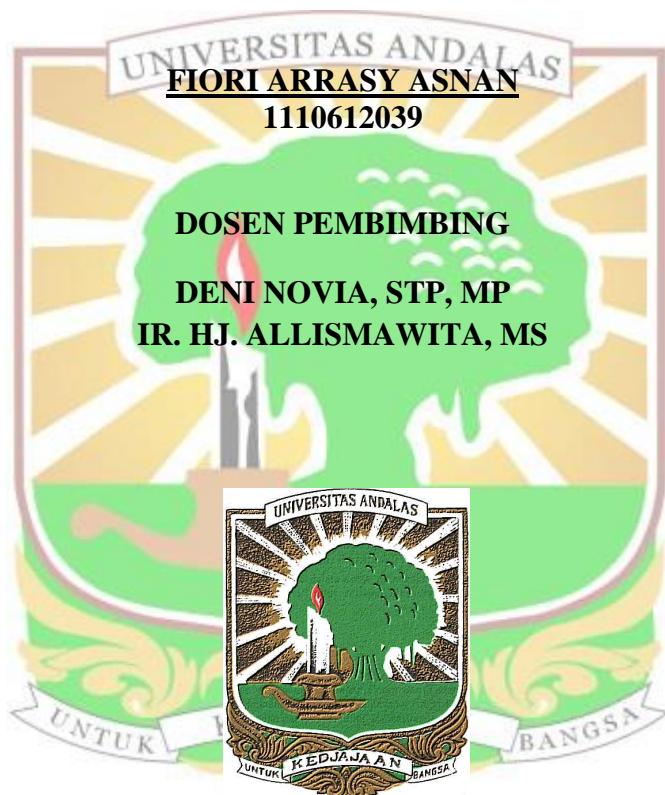


**PENGARUH PERENDAMAN HATI AYAM DALAM LARUTAN DAUN
SALAM (*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KADAR KOLESTEROL,
KADAR PROTEIN, KADAR AIR, pH, dan NILAI ORGANOLEPTIK
PADA PASTA HATI AYAM**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

PENGARUH PERENDAMAN HATI AYAM DALAM LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KADAR KOLESTEROL, KADAR PROTEIN, KADAR AIR, pH, dan NILAI ORGANOLEPTIK PADA PASTA HATI AYAM

Fiori Arrasy Asnan, dibawah bimbingan

Deni Novia, STP, MP dan Ir. Hj. Allismawita, MS

Program Studi Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak Jurusan Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan perendaman hati ayam dalam larutan daun salam terhadap kadar kolesterol, pH, kadar protein, kadar air dan nilai organoleptik pasta hati ayam. Penelitian ini menggunakan hati ayam broiler yang dibeli di UPT Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 5 perlakuan dengan 4 pengulangan. Perlakuan yang digunakan adalah interval jumlah daun salam, dimana A = 0% daun salam, B = 2,4% daun salam, C = 4,8% daun salam, D = 7,2% daun salam, dan E = 9,6% daun salam. Parameter yang diukur adalah kadar kolesterol, kadar protein, kadar air, pH, dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian daun salam dalam pembuatan pasta hati ayam terdapat perbedaan sangat nyata ($P<0,01$) terhadap kadar kolesterol, pH, dan nilai organoleptik aroma pasta hati ayam, tetapi berbeda tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar protein, kadar air, nilai organoleptik warna, rasa, dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik pembuatan pasta hati ayam menggunakan 2,4% daun salam, dimana memiliki kadar kolesterol yaitu 10,20 mg/dl, kadar protein 17,88%, kadar air 54,95% dan pH 7,03. Sedangkan untuk nilai organoleptik warna 2,12 , rasa 2,32 tekstur 2,20 dan aroma 2,24 termasuk dalam kategori suka.

Kata Kunci : Daun Salam, Kolesterol, Nilai Organoleptik, Pasta Hati Ayam, pH.