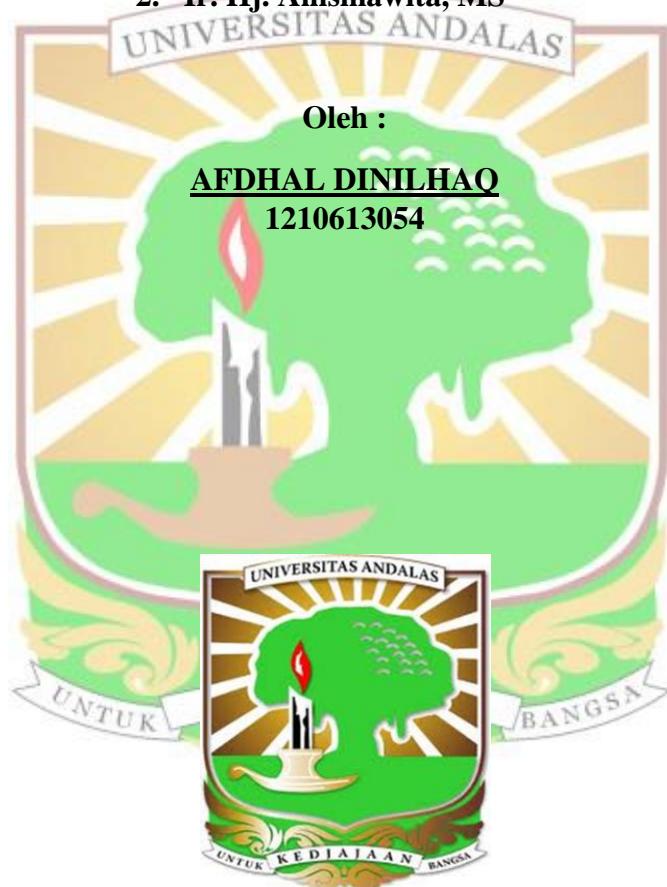


**PENGARUH LAMA PENGOVENAN TERHADAP KADAR
AIR, KADAR PROTEIN DAN TEKSTUR DENDENG
GILING DAGING SAPI READY TO COOK**

SKRIPSI

DOSEN PEMBIMBING

1. Drh. H. Yuherman, MS., Ph.D
2. Ir. Hj. Allismawita, MS



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA PENGOVENAN TERHADAP KADAR
AIR, KADAR PROTEIN DAN TEKSTUR DENDENG
GILING DAGING SAPI READY TO COOK**

SKRIPSI

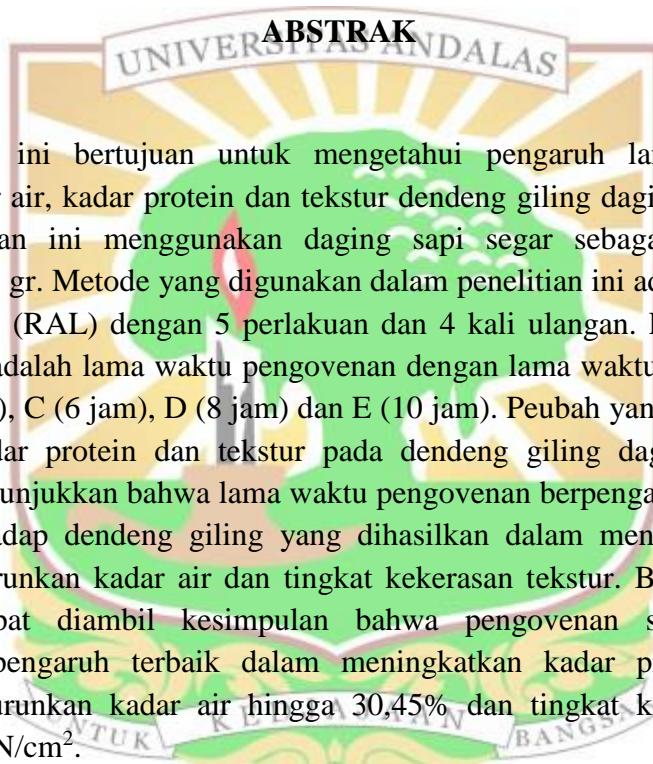
Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA PENGOVENAN TERHADAP KADAR
AIR, KADAR PROTEIN DAN TEKSTUR DENDENG
GILING DAGING SAPI *READY TO COOK***

Afdhal Dinilhaq, dibawah bimbingan
Drh. H. Yuherman, MS., Ph.D dan Ir. Hj. Allismawita, MS
Program Studi Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2018



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengovenan terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur dendeng giling daging sapi *ready to cook*. Penelitian ini menggunakan daging sapi segar sebagai bahan utama sebanyak 1000 gr. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah lama waktu pengovenan dengan lama waktunya adalah A (2 jam), B (4 jam), C (6 jam), D (8 jam) dan E (10 jam). Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein dan tekstur pada dendeng giling daging sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama waktu pengovenan berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap dendeng giling yang dihasilkan dalam meningkatkan kadar protein, menurunkan kadar air dan tingkat kekerasan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa pengovenan selama 10 jam memberikan pengaruh terbaik dalam meningkatkan kadar protein sebanyak 26,79%, menurunkan kadar air hingga 30,45% dan tingkat kekerasan tekstur sebesar $31,32 \text{ N/cm}^2$.

Kata kunci: *kadar air, kadar protein, tekstur, dendeng giling, pengovenan*.