

**PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA *SPREAD SLICE*
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA *SPREAD SLICE*
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA *SPREAD SLICE*

TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, DAN ORGANOLEPTIK

Ilham Firnandi, dibawah bimbingan

Indri Juliyarsi SP, MP Dan Sri Melia, S.TP., MP

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2018

ABSTRAK

Penelitian tentang pengaruh penambahan dadih pada *spread slice* ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan Laboratorium Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang pada bulan Maret sampai Juni 2018. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan dadih terhadap kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik dari *spread slice*. Penelitian ini menggunakan dadih sebanyak 414 gram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan dadih sebanyak A (0%), B (20%), C (40%) dan D (60%). Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan dadih terhadap *spread slice* berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan organoleptik. Dapat disimpulkan bahwa penambahan dadih dalam pembuatan *spread slice* tidak mempengaruhi kadar protein, kadar lemak dan organoleptik. Perlakuan dengan penambahan dadih 0%, 20%, 40%, hingga 60% belum mampu memberikan pengaruh terhadap *spread slice*.

Kata Kunci : Dadih, Kadar lemak, Kadar protein, Organoleptik, *Spread slice*

