

**KARAKTERISASI PROSES PENGOLAHAN DAN MUTU  
BERBAGAI JENIS RENDANG (BELUT, LOKAN, TELUR,  
ITIK AFKIR DAN AYAM AFKIR)**

**REZI ELISTIA**

**1411122009**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

# **Karakterisasi Proses Pengolahan dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir)**

**Rezi Elistia, Fauzan Azima, Ismed**

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakterisasi proses pengolahan dan mutu rendang belut, lokan, telur, itik afkir dan ayam afkir. Analisis yang dilakukan yaitu analisis sifat fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik. Komposisi bahan baku dan lama waktu pengolahan berpengaruh terhadap mutu rendang. Hasil penelitian menunjukkan terjadinya peningkatan nilai kekerasan pada rendang lokan, itik afkir dan ayam afkir dan terjadi penurunan nilai kekerasan pada rendang belut. Analisis kimia rendang untuk air tertinggi pada rendang lokan 43,3%, kadar abu tertinggi pada rendang belut 7,5%, kadar lemak tertinggi pada rendang telur 31,36%, kadar protein tertinggi pada rendang belut 29,5%, kadar karbohidrat tertinggi pada rendang telur 18,33%, asam lemak bebas tertinggi pada rendang telur 0,40%, bilangan peroksida tertinggi pada rendang telur setelah 3 hari penyimpanan 4 meq/1000 g. Analisis mikrobiologi rendang untuk angka lempeng total memenuhi standar SNI. Berdasarkan hasil uji organoleptik, rendang yang paling disukai dari sensori aroma, warna dan rasa adalah rendang lokan, dan rendang yang paling disukai dari tekstur adalah rendang telur.

**Kata kunci- rendang, belut, lokan, telur, itik afkir, ayam afkir, mutu**

# **Characterization of The Processing and The Quality of Various Types Raw Material of Rendang (Eel, Lokan, Egg, Rejected-Duck and Rejected-Chicken)**

**Rezi Elistia, Fauzan Azima, Ismed**

## **ABSTRACT**

The aims of the research to determine the characterization of the processing process and the quality of rendang (eel, lokan, egg, rejected ducks and rejected chicken). The analysis carried out was analysis of physical, chemical, microbiological and organoleptic properties. The composition of raw materials and processing time affect the quality of rendang. The results showed an increase in the value of hardness in rendang lokan, rejected duck and rejected chicken and a decrease in the value of hardness in eel rendang. The highest chemical analysis of rendang for water is 43.3% rendang, highest ash content in 7.5% eel rendang, highest fat content in egg rendang 31.36%, highest protein content in eel rendang 29.5%, highest carbohydrate content in egg rendang 18.33%, the highest free fatty acid is 0.40% in egg rendang, the highest peroxide in egg rendang after 3 days of storage 4 meq / 1000 g. The microbiological analysis of rendang for the total plate number meets the SNI standard. Based on the organoleptic test results, the most preferred rendang from sensory aroma, color and taste are rendang lokan, and the most preferred rendang from the texture is egg rendang.

**Keywords:** rendang, eel, lokan, egg, rejected duck, rejected chicken, quality

