

**KARAKTERISTIK GULAI KAMBING YANG DIJUAL DI
KECAMATAN KURANJI KOTA PADANG**

SKRIPSI

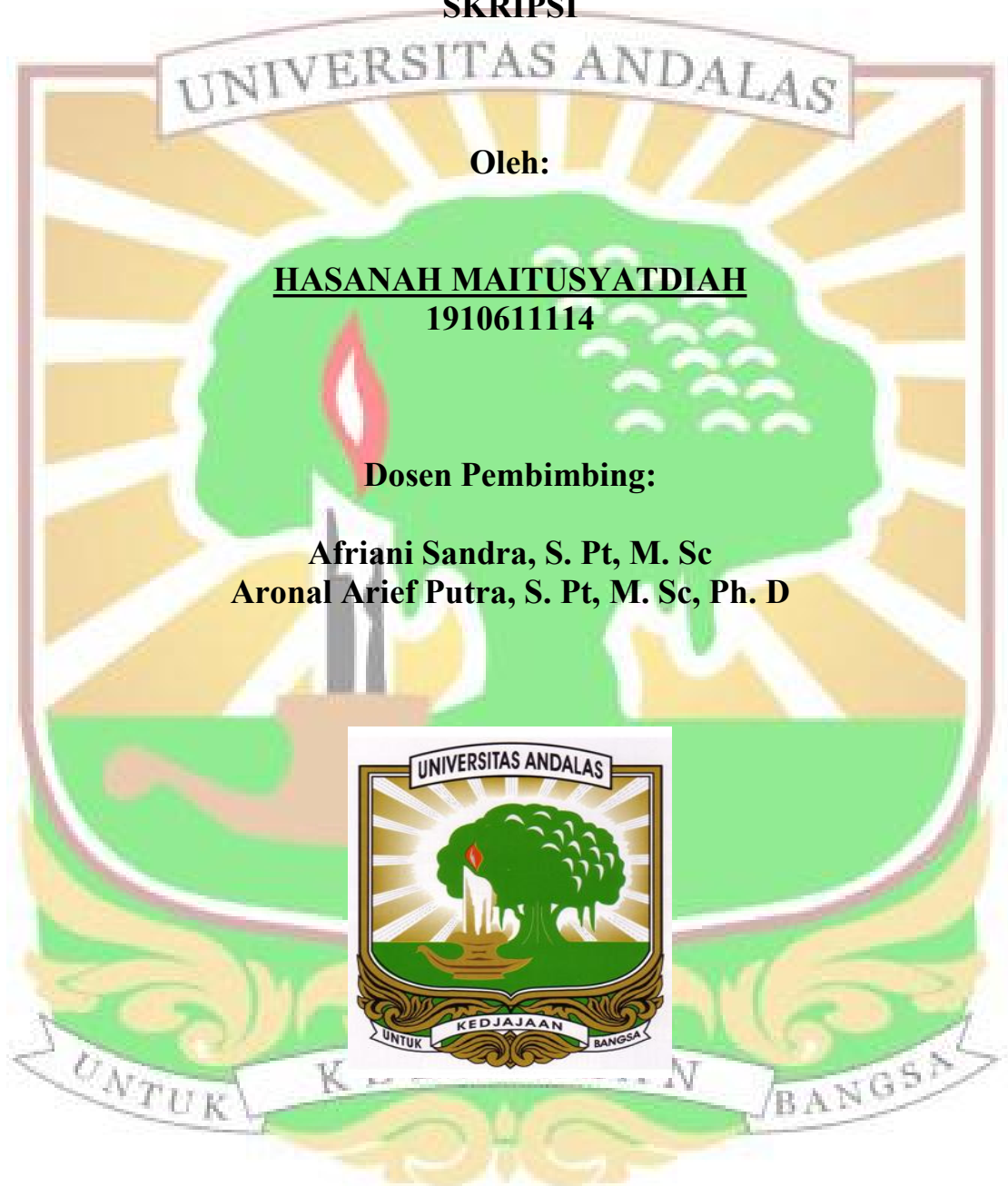
UNIVERSITAS ANDALAS

Oleh:

HASANAH MAITUSYATDIAH
1910611114

Dosen Pembimbing:

Afriani Sandra, S. Pt, M. Sc
Aronal Arief Putra, S. Pt, M. Sc, Ph. D



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

**KARAKTERISTIK GULAI KAMBING YANG DIJUAL DI
KECAMATAN KURANJI KOTA PADANG**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

KARAKTERISTIK GULAI KAMBING YANG DIJUAL DI KECAMATAN KURANJI KOTA PADANG

Hasanah Maitusyathiah, dibawah bimbingan
Afriani Sandra, S. Pt, M. Sc dan Aronal Arief Putra, S. Pt, M. Sc, Ph. D
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas

Padang, 2023

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai gizi (kadar air, kadar lemak, dan kadar garam), tingkat kesukaan, dan intensitas sensori gulai kambing yang dijual di Kecamatan Kuranji. Sampel diperoleh melalui metode survei dan metode purposive sampling digunakan untuk memilih sampel. Pengambilan sampel diperoleh dari beberapa rumah makan lokal, dan diberi nama sebagai sampel A, B, C, D, E, F, dan G. Variabel yang diamati adalah kadar air, lemak, dan garam, serta penerimaan sensorik (warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan secara keseluruhan), dan intensitas sensorik (warna, aroma, tekstur, rasa) baik untuk daging maupun kuah. Terdapat perbedaan yang signifikan ($P < 0.05$) pada kadar air daging di antara sampel, tetapi pada kadar lemak dan garam daging tidak berbeda nyata ($P > 0.05$). Pada saat yang sama, terdapat perbedaan yang signifikan ($P < 0.05$) pada kadar air, lemak, dan garam pada kuah gulai. Secara kualitas sensoris kari kambing dengan kode F lebih disukai oleh panelis dengan intensitas kesukaan yang lebih tinggi pada sebagian besar karakteristik sensoris kecuali aroma yaitu pada sampel dengan kode A. Secara kimiawi, daging kambing dari sampel B memiliki kadar air 59,73%, lemak 5,30%, dan garam 0,84%, sedangkan pada kuah gulai memiliki kadar air 92,38%, lemak 3,06%, dan garam 1,01%. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pengolahan gulai kambing di beberapa rumah makan di Kecamatan Kuranji berbeda-beda, sehingga berpengaruh terhadap nilai gizi dan kualitas organoleptiknya.

Kata Kunci: *Gulai kambing, intensitas sensori, kecamatan Kuranji, nilai gizi, penerimaan sensori.*

UNTUK

KEDJAJAAN

BANGSA