

**PENGARUH LAMA PENGERINGAN KARKAS BURUNG  
PUYUH (*Coturnix coturnix japonica*) TERHADAP KADAR ABU,  
PROTEIN, LEMAK, DAN KECERAHAN (*Lightness*) DENGAN  
*FOOD DEHYDRATOR***



**SKRIPSI**

Oleh :

**RIZKA AZZURADIVA AFKHA SIRAIT**

**1910611032**

**Pembimbing:**

**Ade Sukma, Ph.D**

**Dr. Sri Melia, S.TP, MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

**PENGARUH LAMA PENGERINGAN KARKAS BURUNG  
PUYUH (*Coturnix coturnix japonica*) TERHADAP KADAR ABU,  
PROTEIN, LEMAK, DAN KECERAHAN (*Lightness*) DENGAN  
*FOOD DEHYDRATOR***



**PENGARUH LAMA PENGERINGAN KARKAS BURUNG PUYUH  
(*Coturnix coturnix japonica*) TERHADAP KADAR ABU, PROTEIN, LEMAK,  
DAN KECERAHAN (*Lightness*) DENGAN *FOOD DEHYDRATOR***

**Rizka Azzuradiva Afkha Sirait**, di bawah bimbingan  
**Ade Sukma, S.Pt., Ph.D** dan **Dr. Sri Melia, S.TP. MP**

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2024

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan yang berbeda dengan *food dehydrator* Kris LT-18 suhu 60°C terhadap kadar abu, protein, lemak dan kecerahan (*lightness*). Materi penelitian menggunakan 20 ekor burung puyuh. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan, yaitu A (0 jam), B (3 jam) dan C (6 jam) dan D (9 jam) serta 5 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengeringan dengan *food dehydrator* berpengaruh nyata terhadap konsentrasi protein dan kecerahan (*lightness*) serta tidak berpengaruh nyata pada kadar abu dan kadar lemak. Pada penelitian ini diperoleh keseluruhan kadar protein adalah 15,11% - 24,19%, kecerahan (*lightness*) adalah 37,69 - 26,42, kadar abu adalah 1,64% - 1,32%, dan kadar lemak adalah 12,84% - 12,64%. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perbedaan lama pengeringan pada karkas burung puyuh tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kadar abu dan kadar lemak. Akan tetapi perbedaan lama pengeringan memberikan pengaruh yang nyata ( $P<0,05$ ) terhadap konsentrasi protein dan kecerahan.

**Kata kunci:** *food dehydrator, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan pengeringan*