

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU (*Triticum spp.*) DENGAN
TEPUNG KENTANG (*Amilum solani*) TERHADAP KUALITAS KIMIA
BURGER AYAM**

SKRIPSI



Oleh:

RAHMA SARITA
1710613072

Pembimbing:

Ade Sukma, S.Pt., MP., Ph.D
Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc., Ph.D

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU (*Triticum spp.*) DENGAN
TEPUNG KENTANG (*Amilum solani*) TERHADAP KUALITAS KIMIA
BURGER AYAM**

Rahma Sarita, dibawah bimbingan
Ade Sukma, S.Pt., MP., Ph.D dan **Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc., Ph.D**
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase penggunaan tepung kentang dalam mensubstitusi tepung terigu terhadap kualitas kimia pada burger ayam. Penelitian ini menggunakan daging dada ayam 75%. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dimana terdiri dari 5 perlakuan dengan 4 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah A=(Tepung terigu 5%,tepung kentang 0%), B=(Tepung terigu 3,75%, tepung kentang 1,25%), C=(Tepung terigu 2,5%, tepung kentang 2,5%), D=(Tepung terigu 1,25%, tepung kentang 3,75%) dan E=(Tepung terigu 0%, tepung kentang 5%). Data penelitian ini dianalisis secara statistik dengan analisis keragaman (ANOVA) dengan Ducant Multiple Range Test sebagai uji lanjut. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air, protein, lemak dan abu. Hasil penelitian dan analisis ragam menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung kentang memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak, namun tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air, dan protein burger ayam. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan kandungan kimia burger ayam dengan tepung terigu dapat disubstitusi dengan 5% tepung kentang yaitu kadar air 60,45%, kadar protein 25,74% dan kadar lemak 6,93%. Tepung terigu dapat disubstitusi dengan tepung kentang pada penggunaan tepung sebanyak 5% meski ada perubahan yang signifikan pada kandungan lemak.

Kata kunci: substitusi, tepung terigu, tepung kentang, burger, kadar lemak.