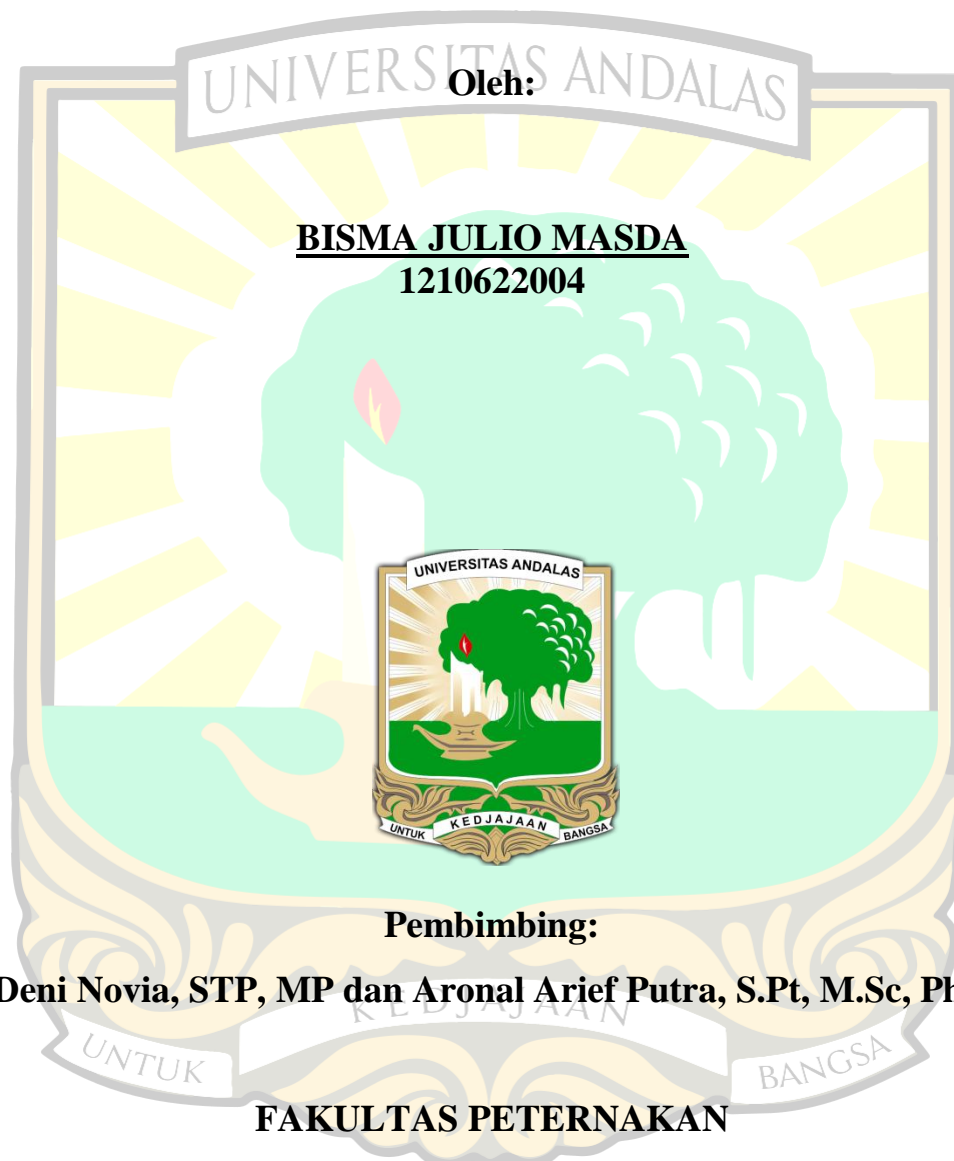


**ANALISIS NILAI GIZI DAN TBA RENDANG AYAM
DI KOTA PAYAKUMBUH**

SKRIPSI



Oleh:

BISMA JULIO MASDA
1210622004

Pembimbing:

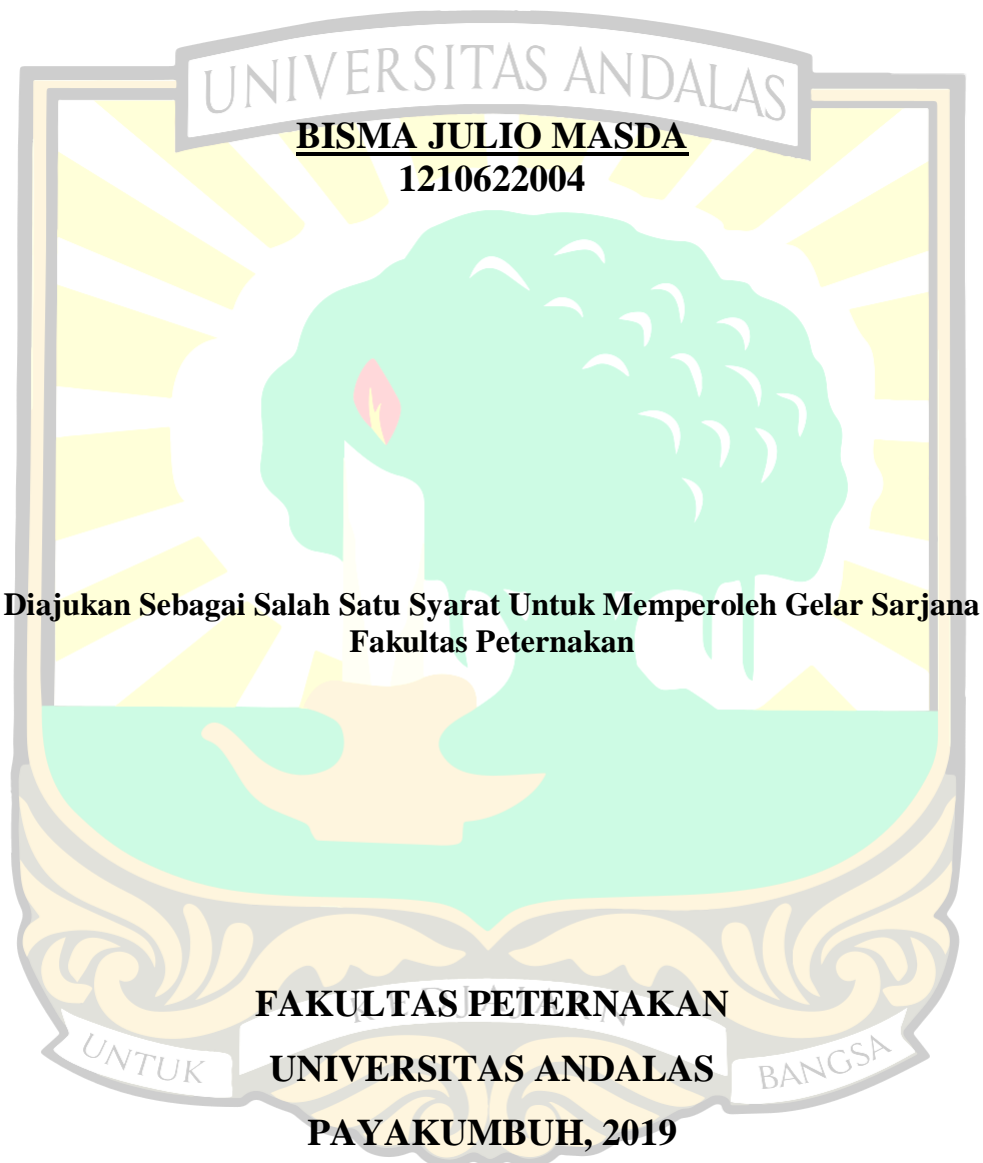
Deni Novia, STP, MP dan Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, PhD

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PAYAKUMBUH, 2019

SKRIPSI

Oleh:



**ANALISIS NILAI GIZI DAN TBA RENDANG AYAM YANG ADA DI KOTA
PAYAKUMBUH**

Bisma Julio Masda dibawah bimbingan
Deni Novia, STP, MP dan Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D
Mahasiswa Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Kampus Payakumbuh

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas nilai gizi produk rendang ayam yang terdapat pada beberapa rumah makan di Kota Payakumbuh. Penelitian dilakukan dengan mengambil beberapa sampel dari beberapa rumah makan tersebut. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 8 perlakuan dan 3 ulangan. Pengambilan dalam penelitian ini adalah Ampera pasar ibuh 1 (AP1), Ampera pasar ibuh 2 (AP2), Rumah makan koto nan 4 1(RK1), Rumah makan koto nan 4 2 (RK2), Rumah makan pasar 1 (RP1), Rumah makan pasar 2 (RP2), Ampera padang tinggi (APT), dan Ampera simpang empat napar (ASN). Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar TBA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel rendang ayam di Ampera padang tinggi (APT) berpengaruh nyata ($P>0.01$) terhadap nilai kadar air, kemudian pada sampel rendang ayam di Rumah makan koto nan 4 1(RK1) berpengaruh nyata ($P>0.01$) terhadap nilai kadar protein, kadar lemak dan kadar TBA. Dari hasil uji nilai gizi yang terbaik terdapat pada rendang ayam di Rumah makan pasar 2, dengan kadar air 60.53%, kadar protein 24.04%, kadar lemak 11.20% dan kadar TBA 2.45 ppm.

Kata Kunci ; *Nilai gizi, Rendang Ayam, Uji TBA, Kota Payakumbuh*

