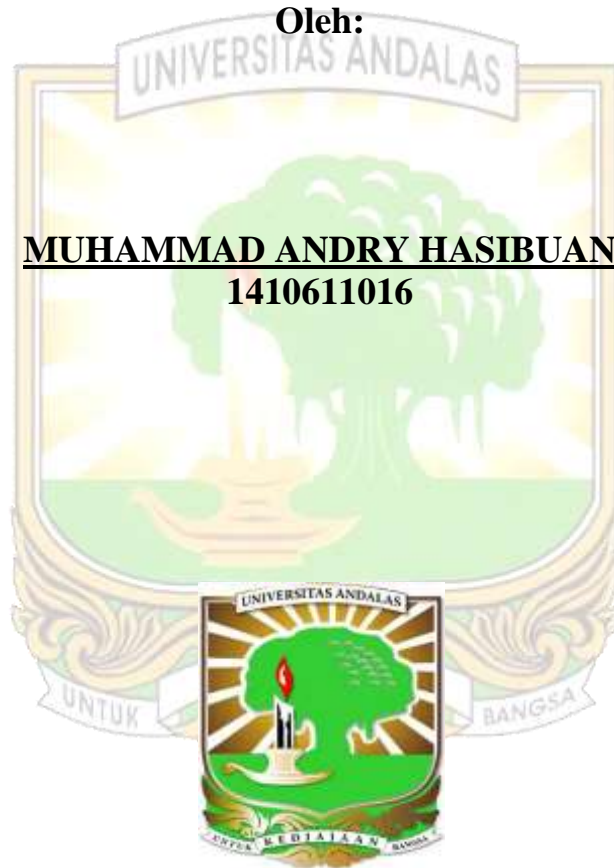


**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanni*) PADA NUGGET DADIH TERHADAP
ANTIOKSIDAN, KOLESTEROL, TOTAL KOLONI BAKTERI
ASAM LAKTAT DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh:

MUHAMMAD ANDRY HASIBUAN
1410611016

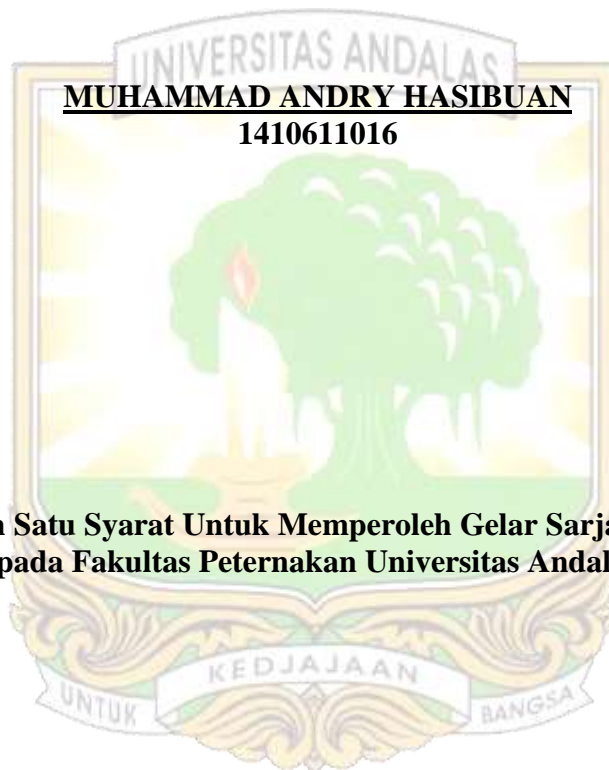


**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanni*) PADA NUGGET DADIH TERHADAP
ANTIOKSIDAN, KOLESTEROL, TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM
LAKTAT DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh:



MUHAMMAD ANDRY HASIBUAN
1410611016

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan
pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanni*) PADA NUGGET DADIH TERHADAP
ANTIOKSIDAN, KOLESTEROL, TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM
LAKTAT DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

MUHAMMAD ANDRY HASIBUAN, dibawah bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS., Ph.D dan Afriani Sandra S.Pt., M.Sc
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanni*) dalam pembuatan produk nugget dadih terhadap antioksidan, kolesterol, total koloni bakteri asam laktat dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan dadih sebanyak 2000 gram dan tepung kulit kayu manis 15 g. Peubah yang diamati adalah antioksidan, kolesterol, total koloni bakteri asam laktat dan nilai organoleptik. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung kulit kayu manis yaitu A (0%), B (0,5%), C (1%), D (1,5%). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung kulit kayu manis terhadap nugget dadih berpengaruh nyata ($P < 0,05$) meningkatkan kadar antioksidan dan menurunkan kadar kolesterol, berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap uji total koloni bakteri asam laktat serta berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap uji organoleptik rasa, tekstur dan aroma. Penambahan tepung kulit kayu manis pada nugget dadih perlakuan D (1,5%) memberikan hasil terbaik dengan kadar antioksidan 73,24%, kadar kolesterol 20,32 mg/dl, total koloni bakteri asam laktat $48,8 \times 10^6$ CFU/ml dan nilai organoleptik rasa 3,44, tekstur 3,68 dan aroma 3,80.

Kata Kunci : dadih, tepung kulit kayu manis, kadar antioksidan, kadar kolesterol, total koloni bakteri asam laktat.