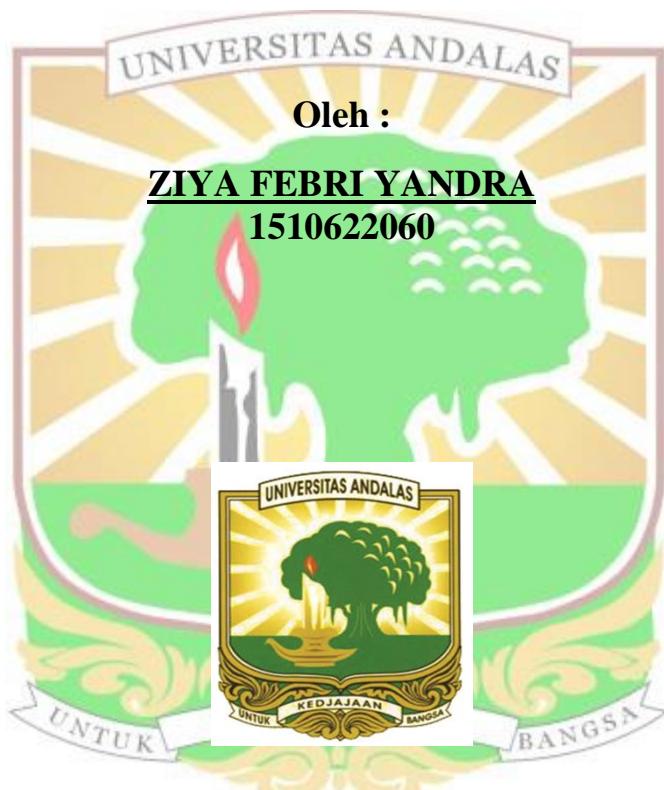


**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI TEPUNG TERIGU
(*Triticum. L*) DAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*
L.Schoot) TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN,
SUSUT MASAK, TOTAL KOLONI BAKTERI AEROB DAN
NILAI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM**

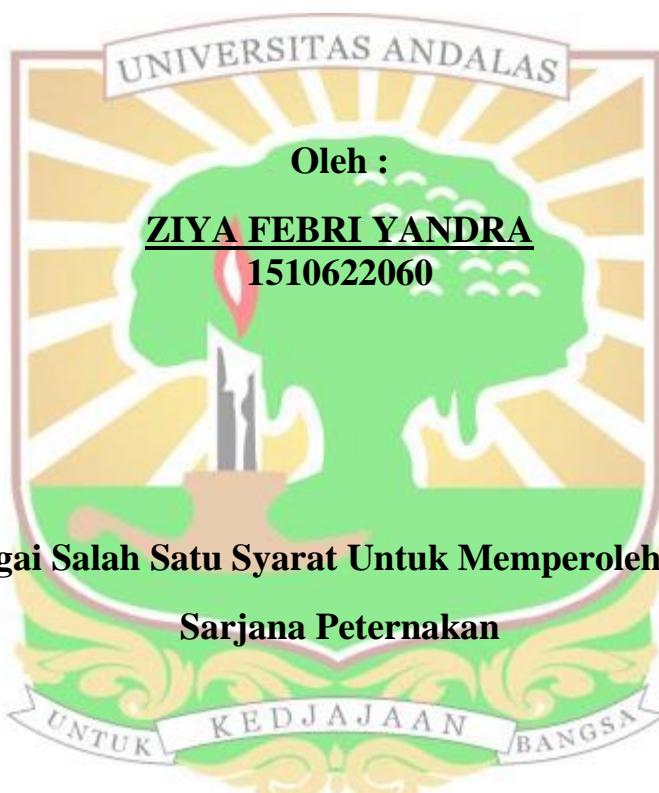
SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2019**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI TEPUNG TERIGU
(*Triticum. L*) DAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*
L.Schoot) TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN,
SUSUT MASAK, TOTAL KOLONI BAKTERI AEROB DAN
NILAI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2019**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUL

ZIVA FEBRI YANDRA

Pengaruh Pemberian Konservan Tepung Tinggi (Ticron, L) dan Tepung Talen (Culicuma esculenta L. Schlecht) terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Sifat Mirsal, Total Klorin Bakteri, Asam dan Nilai Organoleptik Nugget Ayam

Dilengkapi sebagai Syarat Sertifikasi Mengembangkan Gelar
Sarjana Penerapan

Mengetahui

Pembimbing I

Andi Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D Prof. drh. Hj. Endang Purni, M.S., Ph.D
NIP. 198308232009041001 NIP. 19510117197812001

Pembimbing II

Turut Pengajar	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Andi Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D	
Sekretaris	Sugri Widya, S.Pt., M.Pt	
Anggota	Prof. drh. Hj. Endang Purni, M.S., Ph.D	
Anggota	Dr. Sri Mulya, S.P., M.P	
Anggota	Indris Juwanti, S.P., M.P	
Anggota	Yulianti Forti Kusumawardhani, S.Pt., M.Si	

Mengakui

Bekas Mahasiswa
Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Ketua Program Studi
Peternakan

Prof. Dr. Ir. Jansen Hellownell, M.S., Ph.D
NIP. 196107161986031003

J. Gunawan, M.P.
NIP. 196007111990011001

Tanggal Jatuhi: 24 Juli 2019

PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI TEPUNG TERIGU (*Triticum. L*) DAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* *L.Schoot*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN, SUSUT MASAK, TOTAL KOLONI BAKTERI AEROB DAN NILAI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM

Ziya Febri Yandra dibawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D dan **Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN,**
MS, Ph.D

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi tepung terigu dan tepung talas terhadap kadar air, kadar protein, susut masak total koloni bakteri aerob serta nilai organolepik nugget ayam. Penelitian ini menggunakan daging ayam sebanyak 4000 gram. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok penggerjaan sebagai ulangan. Substitusi tepung terigu dan tepung talas dengan persentase P1(20%:0%), P2 (15%:5%), P3 (10%:10%), P4 (5%:10%). P5 (0%:20%). Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein, susut masak, total koloni bakteri aerob dan nilai organoleptik. Perbedaan konsentrasi tepung terigu dan tepung talas pada nugget ayam berpengaruh sangat nyata ($P<0.01$) terhadap kadar air, kadar protein dan susut masak,dan total koloni bakteri aerob namun tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap nilai organoleptik. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlakuan terbaik terdapat pada P3 (tepung terigu 10% : tepung talas 10%) dengan kadar air 58.87%, kadar protein 12.36%, susut masak 12.36%, total koloni bakteri aerob 125×10^3 dan nilai organoleptik dalam kisaran disukai oleh panelis.

Kata kunci : *nugget ayam, tepung terigu, tepung talas.*