

**KADAR AIR, RENDEMEN, pH DAN WARNA (L^*a^*b) DENDENG
ASAP KHAS SILUNGKANG *READY-TO-COOK*
YANG DIPRODUKSI PADA LAMA
PENGASAPAN BERBEDA**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**KADAR AIR, RENDEMEN, pH DAN WARNA (L^*a^*b) DENDENG
ASAP KHAS SILUNGKANG *READY-TO-COOK*
YANG DIPRODUKSI PADA LAMA
PENGASAPAN BERBEDA**

SKRIPSI



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana

Fakultas Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

FEBRI WIFENDA

KADAR AIR, RENDEMEN, pH DAN WARNA (L^*a^*b) DENDENG ASAP KHAS
SILUNGKANG *READY-TO-COOK* YANG DIPRODUKSI PADA LAMA
PENGASAPAN YANG BERBEDA

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Peternakan

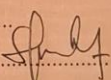
Menyetujui:

Pembimbing I

Pembimbing II


Ir. Aronal Arief Putra,
S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPM
NIP. 198308232006041001


Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
NIP. 19800504200801016

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Ir. Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPM	
Sekretaris	Risky Dwi Setiawan, S.TP., M.Si	
Anggota	Ir. Afriani Sandra, S.Pt., MP	
Anggota	Dr. Ely Vebriyanti, S.Pt., MP	
Anggota	Risky Dwi Setiawan, S.TP., MP	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt., MP	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Ketua Program
Studi Peternakan

Prof. Dr. Ir. Mardiaty Zain, MS
NIP. 1965061990032002

Dr. Ir. Winda Sartika, S.Pt, M.Si
NIP. 198205292005012002

Tanggal lulus: 12 Februari 2025

**KADAR AIR, RENDEMEN, pH DAN WARNA (L^*a^*b) DENDENG
ASAP KHAS SILUNGKANG *READY-TO-COOK*
YANG DIPRODUKSI PADA LAMA
PENGASAPAN BERBEDA**

FEBRI WIFENDA dibawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt, MSc, Ph,D dan **Ade Rakhmadi, S.Pt, MP**
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Progam Studi Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2025.
Email febrwifenda1234@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengasapan terhadap kadar air, rendemen, pH dan warna (L^*a^*b) yang dilakukan lama pengasapan yang berbeda-beda terhadap dendeng asap *ready-to-cook* khas Silungkang. Penelitian ini dilakukan dengan pembuatan dendeng asap khas Silungkang dengan lama pengasapan berbeda-beda selanjutnya dilakukan analisis laboratorium sampel. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkang (RAL) dengan 4 perlakuan sampel dan diulang sebanyak 5 kali. Selanjutnya dilakukan pengamatan perubahan terhadap kadar air, rendemen, pH dan warna (L^*a^*b). Hasil yang didapatkan dari penelitian ini menunjukkan bahwa adanya pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, rendemen, pH, *lightness* (L^*), dan *yellowness* (b^*) dan berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap *readness* (a^*). Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil kadar air (44,17-60,09%), rendemen (50,50-72,04%), pH (5,60-5,75), *lightness* (20,43-28,16), *readness* (2,87-8,77) dan *yellowness* (1,52-6,11).

Kata Kunci: Kadar air, rendemen, pH dan warna (L^*a^*b)