

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK
PADA PEMBUATAN SARIKAYO NAGARI SUNGAYANG
TANAH DATAR DENGAN JENIS TELUR YANG BERBEDA**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK
PADA PEMBUATAN SARIKAYO NAGARI SUNGAYANG
TANAH DATAR DENGAN JENIS TELUR YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh :



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN SARIKAYO NAGARI SUNGAYANG TANAH DATAR DENGAN JENIS TELUR YANG BERBEDA

Denni Indah Sari, di bawah bimbingan
Deni Novia, S.TP, MP dan Dr. Sri Melia, S.TP, MP
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan uji organoleptik pada pembuatan sarikayo nagari Sungayang Tanah Datar dengan jenis telur yang berbeda terhadap kadar air, kadar lemak, warna dan uji organoleptik. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah jenis telur yang berbeda yaitu : perlakuan A (telur itik), B (telur ayam ras), C (telur ayam arab) dan D (telur puyuh). Variabel yang diukur adalah kadar air, kadar lemak, warna, dan uji organoleptik. Hasil analisis ragam pada semua perlakuan menunjukkan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar lemak dan uji organoleptik sarikayo. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pada perlakuan telur ayam ras didapatkan hasil terbaik dengan kadar air 52,85% , kadar lemak 9,25% dan organoleptik rasa 3,20 (manis) dan tekstur 3,20 (lunak).

Kata kunci : fisikokimia, jenis telur, sarikayo, uji organoleptik

