# PENGARUH LAMA PRA-PENGGORENGAN TERHADAP KADAR AIR, VOLUME KEMBANG, DAYA SERAP MINYAK, DAN PENILAIAN SENSORI KERUPUK KULIT KAMBING

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**SAFNIYATUL HUSNA**
**1910611136**

**FAKULTAS PETERNAKAN**
**UNUVERSITAS ANDALAS**
**PADANG, 2025**

# PENGARUH LAMA PRA-PENGGORENGAN TERHADAP KADAR AIR VOLUME KEMBANG, DAYA SERAP MINYAK, DAN PENILAIAN SENSORI KERUPUK KULIT KAMBING

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**SAFNIYATUL HUSNA**
**1910611136**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar**

**Serjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN**
**UNIVERSITAS ANDALAS**
**PADANG,2025**

# PENGARUH LAMA PRA-PENGGORENGAN TERHADAP KADAR AIR, VOLUME PENGEMBANG, DAYA SERAP MINYAK DAN PENILAIAN SENSORI KERUPUK KULIT KAMBING

**Safniyatul Husna**, di bawah bimbingan
**Ir. Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D, IPM dan Deni Novia, S.TP, MP**
Bagian Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2025

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pra-penggorengan terhadap kadar air, daya kembang, daya serap minyak, dan penilaian sensori kerupuk kulit kambing. Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini yaitu kulit kambing dan minyak goreng. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu 15 menit pra-penggorengan (A), 30 menit pra-penggorengan (B), 45 menit pra-penggorengan (C), 60 menit pra-penggorengan (D), 75 menit pra-penggorengan (E). Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar air, daya kembang, daya serap minyak dan penilaian sensori (warna, aroma, rasa dan tekstur) kerupuk kulit kambing. Hasil penelitian ini menunjukkan lama pra-penggorengan memberikan pengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap semua parameter yang diamati. Semakin lama pra pengggorengan, semakin meningkat daya kembang, daya serap minyak, dan kesukaan sensori; tetapi semakin menurun kadar air. Perlakuan E (75 menit) menghasilkan kadar air terendah sebesar 1,71%, daya kembang tertinggi sebesar 3,37%, daya serap minyak sebesar 71,25%. Pada penilaian sensori perlakuan E memperoleh nilai tertinggi pada warna (6,12), aroma (5,48), rasa (6,18) dan tekstur (5,90).

**Kata kunci** : *Daya kembang, daya serap minyak, kerupuk kulit,kulit kambing, pra-penggorengan*