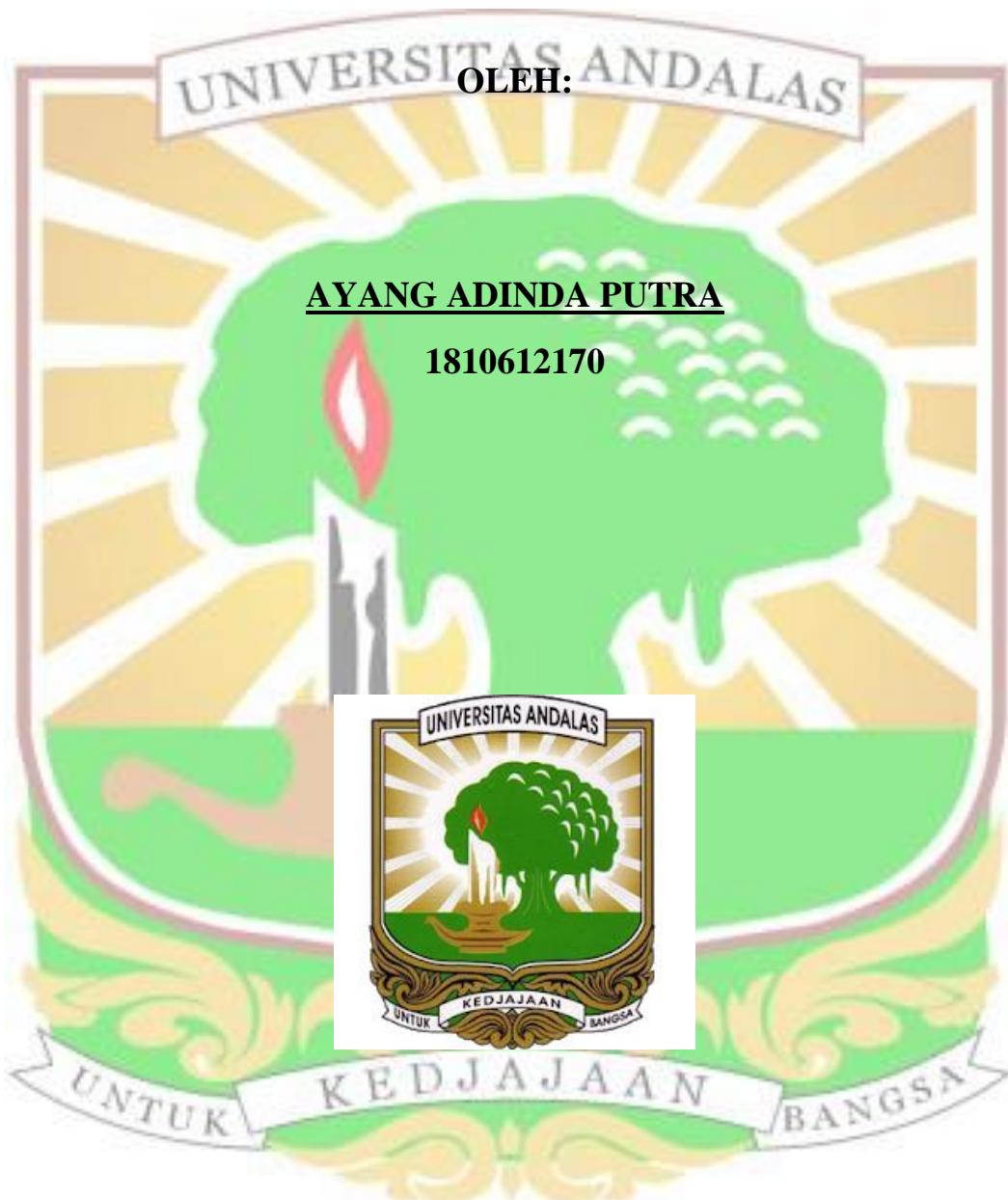


**KARAKTERISTIK BAKSO BAKAR YANG DIHASILKAN
DENGAN PENAMBAHAN KULIT AYAM**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**KARAKTERISTIK BAKSO BAKAR YANG DIHASILKAN
DENGAN PENAMBAHAN KULIT AYAM**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

KARAKTERISTIK BAKSO BAKAR YANG DIHASILKAN DENGAN PENAMBAHAN KULIT AYAM

AYANG ADINDA PUTRA dibawah bimbingan

Dr. ELY VEBRIYANTI, S.Pt, MP dan RIZKI DWI SETIAWAN, S.T.P., M.Si

Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan

Universitas Andalas Padang, 2025

Email: ayangadinda11@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kulit ayam terhadap kadar lemak, rendemen, warna ($L^*a^*b^*$) dan uji hedonik (kesukaan) bakso bakar. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan sampel dan di ulangi sebanyak 4 kali. Selanjutnya di dilanjutkan pengamatan perbedaan kadar lemak, rendemen, wana ($L^*a^*b^*$) dan uji hedonik, hasil yang didapat dari penelitian ini menunjukan bahwa adanya pengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap kadar lemak, rendemen, uji hedonik (rasa) dan berbeda tidak nyata ($P>0,05$) terhadap uji hunter warna ($L^*a^*b^*$), uji hedonik aroma, uji hedonik warna dan uji hedonik tekstur, berdasarkan dari penelitian yang dilakukan didapatkan hasil kadar lemak (1,38% - 2,71%), rendemen (86,69% - 92,65%), uji hunter warna L^* (34,35 - 35,79), uji hunter warna a^* (2,77 - 3,60), uji hunter warna b^* (9,26% - 10,41), uji hedonik rasa (5,09 - 5,66), uji hedonik aroma (5,11 - 5,35%), uji hedonik warna (5,12 - 5,40), uji hedonik tekstur (5,23 - 5,41) dan uji hedonik penerimaan keseluruhan (5,49 - 5,56) dan dengan perlakuan terbaik pada penambahan kulit ayam 10%.

Kata Kunci: Kadar lemak, rendemen, hunter warna ($L^*a^*b^*$), hedonik