

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PEGAGAN (*Centella asiatica* L.)
DENGAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR
SERAT, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM
PETELUR AFKIR**

SKRIPSI



Pembimbing :

- 1. Dr. SRI MELIA, S.TP, MP**
- 2. ADE SUKMA, Ph. D**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PEGAGAN (*Centella asiatica* L.)
DENGAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR
SERAT, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM
PETELUR AFKIR**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PEGAGAN (*Centella asiatica* L.)
DENGAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR
SERAT, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM
PETELUR AFKIR**

Feni Widya Wati, di bawah bimbingan
Dr. Sri Melia, S.TP, MP dan Ade Sukma, Ph.D
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung pegagan (*Centella asiatica* L.) dengan tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar serat, dan sifat organoleptik daging ayam petelur afkir. Penelitian ini menggunakan daging ayam petelur afkir sebanyak 1500 gram dan tepung pegagan sebanyak 30 gram. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dengan 4 ulangan. Perlakuaannya adalah perbandingan tepung pegagan (*Centella asiatica* L.) dengan tepung tapioka sebanyak A (0 % : 100 %), B (5 % : 95 %), C (10 % : 90 %), D (15 % : 85 %), dan E (20 % : 80 %). Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar serat dan sifat organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung pegagan dengan tepung tapioka pada bakso daging ayam petelur afkir berbeda nyata ($P < 0,05$) meningkatkan kadar protein, kadar serat, dan sifat organoleptik. Hasil terbaik pada penelitian untuk penambahan tepung pegagan pada perlakuan C (10 % : 90 %), dimana perlakuan tersebut memberikan hasil yang terbaik dengan rata-rata kadar protein 11,19 % dan kadar serat 10,17 % dan sifat organoleptik warna 3,16 (agak suka), rasa 2,40 (agak tidak suka), aroma 2,52 (agak suka), tekstur 3,00 (agak suka).

Kata Kunci : Ayam Petelur Afkir, Bakso, *Centella asiatica* L., Protein, Serat.