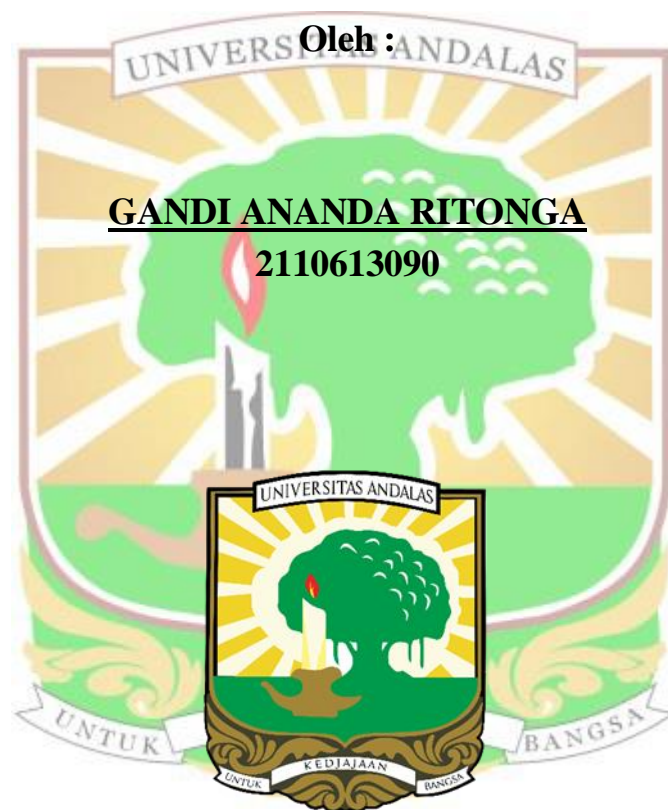


**PENGARUH PERENDAMAN AMPELA AYAM (*ventriculus*)
DENGAN SARI MATA NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.)
TERHADAP KEEMPUKAN, pH, SUSUT MASAK,
DAYA IKAT AIR, DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

**PENGARUH PERENDAMAN AMPELA AYAM (*ventriculus*)
DENGAN SARI MATA NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.)
TERHADAP KEEMPUKAN, pH, SUSUT MASAK,
DAYA IKAT AIR, DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

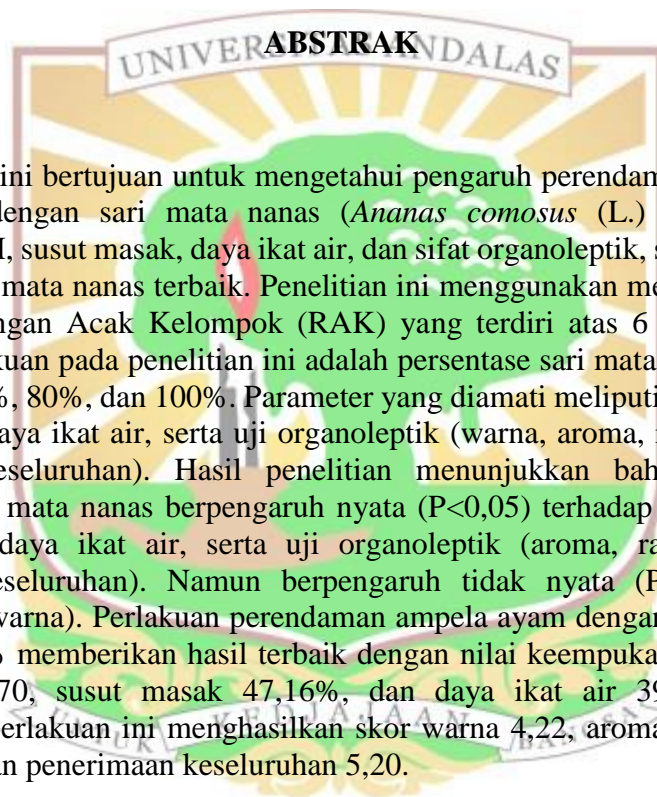


Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

**PENGARUH PERENDAMAN AMPELA AYAM (*ventriculus*)
DENGAN SARI MATA NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.)
TERHADAP KEEMPUKAN, pH, SUSUT MASAK,
DAYA IKAT AIR, DAN ORGANOLEPTIK**

Gandi Ananda Ritonga¹⁾ di bawah bimbingan
Bapak Ade Rakhmadi, S. Pt, MP²⁾ dan **Rizki Dwi Setiawan, S. TP, M.Si.³⁾**
¹⁾Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas
²⁾Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Kampus Limau Manis Padang, 2026



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman ampela ayam (*ventriculus*) dengan sari mata nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) terhadap keempukan, pH, susut masak, daya ikat air, dan sifat organoleptik, serta menentukan persentase sari mata nanas terbaik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah persentase sari mata nanas, yaitu 0%, 20%, 40%, 60%, 80%, dan 100%. Parameter yang diamati meliputi keempukan, pH, susut masak, daya ikat air, serta uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan persentase sari mata nanas berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap keempukan, pH, susut masak, daya ikat air, serta uji organoleptik (aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan). Namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap organoleptik (warna). Perlakuan perendaman ampela ayam dengan sari mata nanas persentase 40% memberikan hasil terbaik dengan nilai keempukan sebesar 123,19 N/cm², pH 5,70, susut masak 47,16%, dan daya ikat air 39,81%. Pada uji organoleptik, perlakuan ini menghasilkan skor warna 4,22, aroma 5,12, rasa 5,18, tekstur 4,42, dan penerimaan keseluruhan 5,20.

Kata kunci: Ampela ayam, mata nanas, bromelin, keempukan, organoleptik