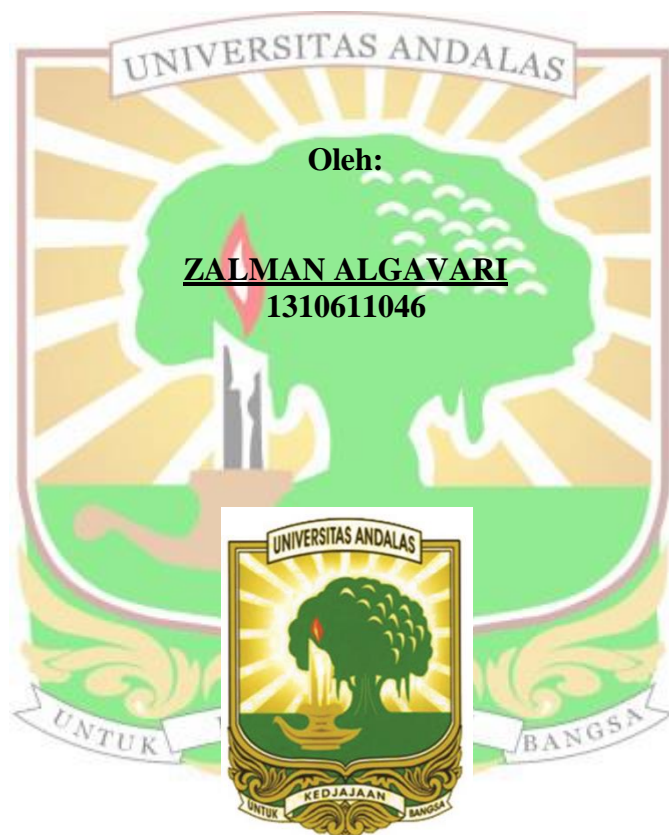


**PENGARUH PENAMBAHAN TELUR PADA PEMBUATAN LAPIS ITIK
AFKIR TERHADAP KADAR AIR, PROTEIN, LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

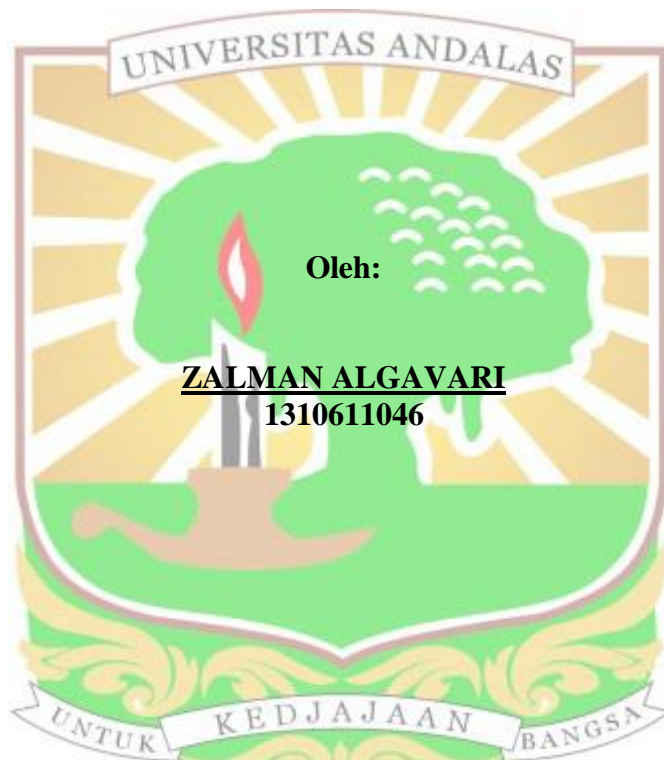


Pembimbing:
Afriani Sandra S.Pt, M. Sc
Deni Novia, STP, MP

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN TELUR PADA PEMBUATAN LAPIS ITIK
AFKIR TERHADAP KADAR AIR, PROTEIN, LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh:

ZALMAN ALGAVARI
1310611046

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

PENGARUH PENAMBAHAN TELUR PADA PEMBUATAN LAPIS ITIK AFKIR TERHADAP KADAR AIR, PROTEIN, LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK

Zalman Algavari dibawah bimbingan
Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan **Deni Novia, STP, MP**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan telur pada pengolahan lapis itik afkir. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan lapis itik afkir adalah daging giling itik afkir 1000 gram, telur utuh 150 gram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan penelitian ini adalah persentase penambahan telur yang terdiri dari : A: 5% telur, B: 10% telur, C: 15% telur, D: 20% telur, E: 25% telur. Variabel yang diukur adalah kadar air, kadar protein, lemak, dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan penambahan telur berpengaruh tidak nyata ($P>0,5$) terhadap kadar air, kadar protein, nilai organoleptik aroma dan berpengaruh nyata ($P<0,5$) terhadap kadar lemak dan nilai organoleptik warna, rasa, tekstur dan daya terima keseluruhan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlakuan 10% telur merupakan perlakuan terbaik, dengan kadar air 49,01%, protein 26,52%, lemak 17,46% dengan nilai organoleptik warna 3,84, aroma 3,92, rasa 3,88, tekstur 3,36, dan daya terima keseluruhan 3,80.

Kata kunci : Lapis itik afkir, kadar air, kadar protein, kadar lemak, nilai organoleptik.

