

**PENGARUH PERBEDAAN PERSENTASE TEPUNG TALAS
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK
DAGING BURGER ITIK KAMANG**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

PENGARUH PERBEDAAN PERSENTASE PEMBERIAN TEPUNG TALAS TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING BURGER ITIK KAMANG

Daniyal Hanafi dibawah bimbingan
Deni Novia, S.TP, MP dan Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D
Bagian Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menentukan persentase pemberian tepung talas yang baik untuk menghasilkan daging burger itik kamang dengan kualitas fisik (kadar air, susut masak, penyusutan diameter, dan *hardness*) dan penilaian organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima keseluruhan). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah A = 0%, B = 5%, C = 10%, dan D = 15%. Peubah yang diamati yaitu kualitas fisik (kadar air, susut masak, penyusutan diameter), dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima keseluruhan). Dari data penelitian didapatkan bahwa penggunaan persentase tepung talas yang semakin besar berpengaruh terhadap kadar air, susut masak, penyusutan diameter, warna, rasa, aroma, dan daya terima keseluruhan. Penggunaan tepung talas hingga 15 % menunjukkan hasil yang masih baik. Persentase tepung talas terbaik yaitu pada perlakuan C yaitu persentase tepung talas sebanyak 10%.

Kata kunci : daging burger, tepung talas, itik kamang dan kadar air

