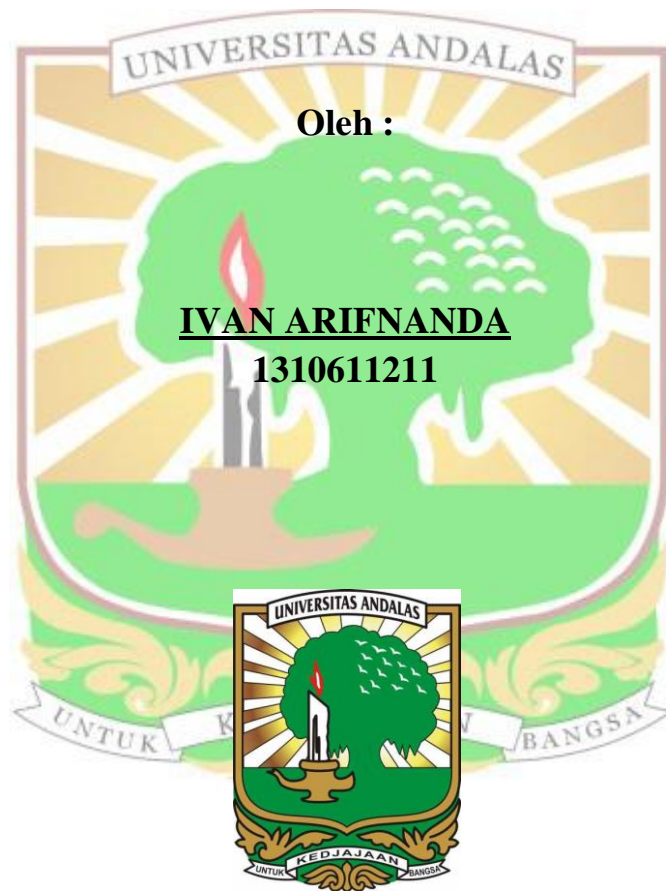


**PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN CEKER AYAM
TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN
ORGANOLEPTIK DADIH *SPREAD SLICE***

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN CEKER AYAM
TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN
ORGANOLEPTIK DADIH *SPREAD SLICE***

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN CEKER AYAM TERHADAP
KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK DADIH
*SPREAD SLICE***

Ivan Arifnanda, dibawah bimbingan
Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP dan **Prof. Dr. Ir. Ellyza Nurdin, MS**
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan gelatin ceker ayam terhadap kadar air, kadar protein dan organoleptik dadih *spread slice*. Penelitian ini menggunakan dadih sebanyak 480 gram dan gelatin ceker ayam 155,2 gram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan gelatin ceker ayam sebanyak A (0%), B (4%), C (8%) dan D (12%). Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gelatin ceker ayam terhadap dadih *spread slice* berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) meningkatkan kadar air dan kadar protein, serta berpengaruh terhadap organoleptik warna. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan penambahan gelatin sebanyak 8% menghasilkan dadih *spread slice* yang terbaik dengan kadar air 47.79%, kadar protein 9.59% dan nilai organoleptik warna 2.24, aroma 2.08, rasa 1.96, tekstur 2.24.

Kata Kunci : gelatin, ceker ayam, dadih, *spread slice*, protein, organoleptik