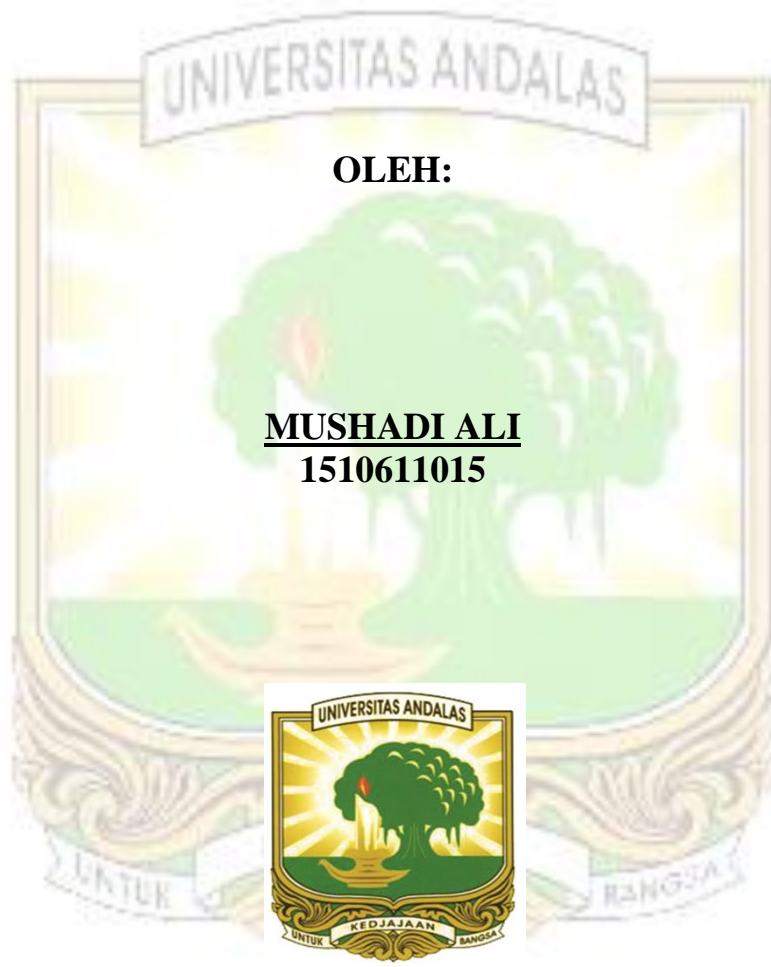


**PENGARUH PENAMBAHAN CABAI MERAH
(*Capsicum annum L.*) TERHADAP KADAR AIR, PROTEIN,
SERTA NILAI ORGANOLEPTIK PADA NUGGET WORTEL
DAGING AYAM PROBIOTIK HALAL**

SKRIPSI

OLEH:

MUSHADI ALI
1510611015



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN CABAI MERAH
(*Capsicum annum L.*) TERHADAP KADAR AIR, PROTEIN,
SERTA NILAI ORGANOLEPTIK PADA NUGGET WORTEL
DAGING AYAM PROBIOTIK HALAL**

Mushadi Ali, dibawah bimbingan **Prof. Drh. Hj. Endang Purwati R.N., M.S.,
Ph.D** dan **Dr. Indri Juliyarsi S.P., M.P**
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi cabai merah terhadap kadar air, protein dan uji organoleptik nugget wortel daging ayam probiotik halal. Metode penelitian adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu P1 (konsentrasi cabai merah 0%), P2 (konsentrasi cabai merah 5%), P3 (konsentrasi cabai merah 10%), P4 (konsentrasi cabai merah 15%). Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar protein dan uji organoleptik nugget wortel daging ayam probiotik halal. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh yang tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar air, kadar protein, nilai organoleptik aroma dan rasa. Berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap nilai organoleptik rasa dan warna.

Kata kunci : *nugget, daging ayam probiotik, capsaicin*