

**PENGARUH PENAMBAHAN TULANG SAPI TERHADAP KADAR
PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA
PEMBUATAN SAMBA LADO TULANG**

SKRIPSI



Oleh:

ELISA BERLIANA

1610612121

Di bawah Bimbingan :

drh. Yuherman M,S. Ph.D dan Ade Rakhmadi S.Pt. MP

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

PENGARUH PENAMBAHAN TULANG SAPI TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA SAMBA LADO TULANG

Elisa Berliana, dibawah bimbingan

Drh. H. Yuherman, M.S., Ph.D dan Ade Rakhmadi, S.Pt., MP

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2021



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tulang sapi terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik pada samba lado tulang. Materi penelitian menggunakan tulang femur (os femur) cincang sebanyak 200 gram, cabai 1.000 gram, bawang putih 240 gram, garam 100 gram dan air 5.000 ml. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan yang diberikan dengan penambahan tulang sapi yaitu A: 0%, B: 1,5%, C: 3%, D: 4,5%, E: 6%. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tulang sapi berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar protein dan kadar lemak, tetapi berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap nilai organoleptik warna, rasa dan aroma. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa penambahan tulang dengan hasil terbaik terdapat pada perlakuan penambahan tulang sapi 6% dengan kadar protein 14,03%, kadar lemak 26,57%, nilai organoleptik warna dengan nilai range 1,80, rasa dengan nilai range 2,20 serta aroma dengan nilai range 1,76.

Kata kunci : samba lado tulang, tulang olahan, tulang sapi, kadar protein, kadar lemak, nilai organoleptik