

**PENGARUH PENAMBAHAN TAHU PADA PEMBUATAN LAPIS ITIK
AFKIR (KHAS NAGARI BATU BULAT, KABUPATEN TANAH DATAR)
TERHADAP KADAR AIR, PROTEIN, TEKSTUR DAN NILAI
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

PENGARUH PENAMBAHAN TAHU PADA PENGOLAHAN LAPIS ITIK
AFKIR (KHAS NAGARI BATU BULAT, KABUPATEN TANAH DATAR)
TERHADAP KADAR AIR, PROTEIN, TEKSTUR DAN NILAI
ORGANOLEPTIK

Roni Putra di bawah bimbingan
Indri Juliyarsi, SP, MP dan **Deni Novia, STP, MP**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tahu pada pengolahan lapis itik afkir. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan lapis itik adalah: daging giling itik afkir 2.000 gram, tahu segar 1.840 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 tahu yang terdiri dari: A: penambahan 0% tahu (kontrol), B: penambahan 70% tahu, C: penambahan 100% tahu, D: penambahan 130% tahu, E: penambahan 160% tahu. Variabel yang diukur adalah kadar air, kadar protein, nilai tekstur, dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,5$) terhadap kadar air, kadar protein, tekstur, nilai organoleptik warna, tekstur dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,5$) terhadap nilai organoleptik aroma, rasa dan daya terima keseluruhan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlakuan 70% tahu merupakan perlakuan terbaik, dengan kadar air 56,58%, protein 22,71%, nilai tekstur 20,65 N/cm², nilai organoleptik warna 3,28, aroma 3,40, tekstur 3,48, rasa 3,52 dan daya terima keseluruhan 3,24.

Kata kunci : Kadar air, protein, tekstur, organoleptik