

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**UJI ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT CEKER AYAM BROILER
MENGUNAKAN BAHAN PERENDAM ZAT KAPUR (Ca(OH)₂)
DENGAN LEVEL YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh :

**FRANGKI HUSAIN
NIM.621412078**

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

Dosen Pembimbing I



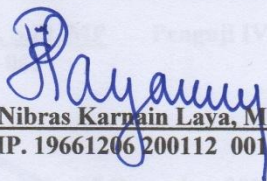
**Siswatiana R. Taha S. Pt. Msi
NIP. 19800421 200501 2 001**

Dosen Pembimbing II



**Ir. Syukri I. Gubali, MP
NIP. 19650514 199403 1 003**

**Mengetahui
Ketua Jurusan Peternakan**



**Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 19661206 200112 001**

LEMBAR PENGESAHAN
UJI ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT CEKER AYAM BROILER
MENGGUNAKAN BAHAN PERENDAM ZAT KAPUR (Ca(OH)₂)
DENGAN LEVEL YANG BERBEDA

SKRIPSI

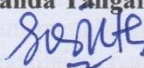

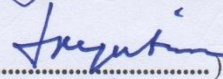
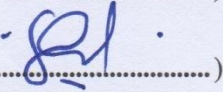
OLEH :

FRANGKI HUSAIN
NIM.621412078

Telah Disidangkan Dan Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji :

Hari/Tanggal : 27 Desember 2017
Pukul : 09.00 s/d 11.00

Dewan Penguji :

Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1. <u>Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si</u> NIP. 19800421 200501 2 001	Penguji I	(..... )
2. <u>Ir. Syukri I. Gubali, MP</u> NIP. 19650514 199403 1 003	Penguji II	(..... 
3. <u>Dr. Muhammad Sayuti M., S.Pt, M.Si</u> NIP. 19671231 200604 1 001	Penguji III	(..... 
4. <u>Sri Suryaningsih Djunu, S.Pt, MP</u> NIP. 19731206 200212 2 002	Penguji IV	(..... 

Corontalo, 27 Desember 2017
Dean Fakultas Pertanian



Dr. Mohamad Akbal Bahua, SP, M.Si
NIP. 19720425 200112 1 003



ABSTRAK

FRANGKI HUSAIN, 621412078. Uji organoleptik kerupuk ceker ayam Broiler menggunakan bahan perendam zat kapur (Ca(OH)₂) dengan level berbeda. Dibimbing oleh Siswatiana R. Taha. dan Syukri Gubali.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan bahan perendaman zat kapur (Ca(OH)₂) dengan level yang berbeda pada pembuatan kerupuk ceker ayam broiler. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu 0% (P0) sebagai kontrol, 5 gram (P1), 10 gram (P2), 15 gram (P3) dan 20 gram (P4) serta 4 kali ulangan. Variabel yang diamati yaitu warna, aroma, rasa dan kerenyahan (uji organoleptik). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap uji organoleptik warna tertinggi yaitu pada konsentrasi 20 gram zat kapur dan terendah terdapat pada 0% tanpa menggunakan zat kapur. Uji organoleptik aroma tertinggi pada konsentrasi 5 gram dan 10 gram dan terendah terdapat pada 0% tanpa menggunakan zat kapur. Uji organoleptik rasa tertinggi yaitu pada konsentrasi 20 gram dan terendah terdapat pada 0% tanpa menggunakan zat kapur. Uji organoleptik kerenyahan tertinggi pada konsentrasi 20 gram dan terendah pada 0% tanpa menggunakan zat kapur. Kesimpulan penelitian yaitu penggunaan bahan perendam zat kapur terhadap warna, aroma, rasa dan kerenyahan (organoleptik) kerupuk kulit ceker ayam broiler berpengaruh terhadap kualitas organoleptik. Penggunaan perendam zat kapur konsentrasi 20 gram menaikkan kualitas warna, rasa dan kerenyahan akan tetapi menurunkan kualitas aroma. Penggunaan bahan perendam zat kapur konsentrasi 20 gram menghasilkan kualitas organoleptik kerenyahan terbaik hal ini berdasarkan penilaian panelis berada pada skor 4.12 yaitu dikategorikan renyah.

Kata Kunci : Kerupuk ceker ayam broiler, zat kapur, Organoleptik

ABSTRACT

FRANGKI HUSAIN. 621412078. Organoleptic Test of Broiler Claws *Kerupuk* (Typical Indonesian Crackers) by using Soaking Ingredient of Calcium (Ca(OH)₂) in Different Level. Principal supervisor is Siswatiana R. Taha and Co-supervisor is Syukri Gubali.

This research aims to investigate use of Calcium (Ca(OH)₂) as soaking ingredient in different level at making broiler claws *kerupuk*. The research applies Completely Randomized Design with 5 treatments namely 0% (P0) as control, 5 grams (P1), 10 grams (P2), 15 grams (P3) and 20 grams (P4) as well as 4 repetitions. The observed variables are color, aroma, taste and crispness (organoleptic test). Research findings show that panelists' assessment on organoleptic leads to find the highest color on concentrate of 20 grams of calcium while the lowest is at 0% or without calcium. Then, the highest aroma is at concentrate of 5 grams and 10 grams while the lowest is as 0% or without calcium, the highest taste is at concentrate of 20 grams while the lowest is at concentrate 0% or without calcium. Then, the highest crispness is at concentrate of 20 grams while the lowest is at 0% or without calcium. Conclusion of this research is that use of soaking ingredient of calcium on color, aroma, taste and crispness (organoleptic) of broiler claws *kerupuk* influence quality of organoleptic. Use of 20 grams of calcium increases quality of color, taste and crispness yet it decreases quality of aroma. Then, use of 20 grams of calcium produces the best quality of crispness in which it achieves score 4.12 or categorized as crispy based on panelists' assessment.

Keywords: Broiler claws *kerupuk*, Calcium, Organoleptic

