

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**UJI ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT KAKI AYAM BROILER
MENGUNAKAN BAHAN PERENDAM LARUTAN CUKA (CH₃COOH)
DENGAN LEVEL YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh

**ARIF TAUFIK HADJU
NIM. 621 410 085**

**Menyetujui
Komisi Pembimbing**

PEMBIMBING I



**Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si
NIP. 19800421 200501 2 001**

PEMBIMBING II



**Ir. Srisukmawati Zainudin, MP
NIP. 19680118 199403 2 004**

**Mengetahui,
Ketua Jurusan peternakan**



**Ir. Nibras K. Lava, MP
NIP. 19661206 200112 2 001**

LEMBAR PENGESAHAN

UJI ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT KAKI AYAM BROILER
MENGUNAKAN BAHAN PERENDAM LARUTAN CUKA (CH₃COOH)
DENGAN LEVEL YANG BERBEDA

SKRIPSI

OLEH

Arif Taufik Hadju
Nim. 621 410 0085

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/tanggal : Selasa 28 Agustus 2017

Waktu : 03.00 – 04.00 WITA

Penguji

1. Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si
NIP. 19800421 200501 2 001

I

(.....)

2. Ir. Srisukmawati Zainudin, MP
NIP. 19680118 199403 2 004

II

(.....)

3. Suparmin Fathan, S.Pt, M.Si
NIP. 19710403 200212 1 001.

III

(.....)

4. Ir. Nibras K. Laya, MP
NIP. 19661206 200112 2 001

IV

(.....)

Gorontalo, Agustus 2017
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo

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

**Uji Organoleptik Kerupuk Kaki Ayam Broiler
Menggunakan Bahan Perendam Larutan Cuka (CH₃COOH)
Dengan Level Yang Berbeda
Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo
Arif Taufik Hadju¹, Siswatiana R. Taha², Srisukmawati Zainudin²**

ABSTRAK

Kerupuk merupakan salah satu jenis produk makanan yang banyak diminati oleh masyarakat. Kerupuk dari kulit kaki ayam broiler merupakan produk olahan asal ternak yang memanfaatkan hasil ikutan dari pemotongan ayam dan mempunyai potensi untuk dikembangkan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui uji organoleptik kerupuk kaki ayam broiler menggunakan bahan perendam larutan cuka dengan level yang berbeda. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri dari P0 (0% kontrol), P1 (5 % larutan cuka), P2 (10 % larutan cuka), P3 (15 % larutan cuka), P4 (20 % larutan cuka). Variabel yang diamati yaitu rasa, warna, aroma, kerenyahan. Hasil penelitian menunjukan bahwa bahan penggunaan larutan cuka menghasilkan pengaruh yang berbeda nyata terhadap p2 rasa, warna, aroma, kerenyahan

Kata Kunci: Kerupuk, Kaki Ayam Broiler, Larutan Cuka.

ABSTRACT

Arif Taufik Hadju. 2017. Organoleptic Test of Broiler Chicken Legs Crackers using Vinegar (ch_3cooh) Solution with Different Levels. Skripsi. Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo, Principal Supervisor is Siswatiani R. Taha, and Co-Supervisor is Srisukmawati Zainudin.

Cracker is one kind of food product which in great demand by the community. Cracker made from broiler chicken legs' skin is processed products from livestock which utilizes the follow-up results of chicken slaughter and has the potential to be developed. The objective of this research is to identify the organoleptic test of broiler chicken legs crackers using vinegar solution with different levels. This research uses Completely Randomized Design with 5 treatments and 4 repetitions consist of P0 (0% control), P1 (5% vinegar solution), P2 (10% vinegar solution), P3 (15% vinegar solution), P4 (20% vinegar solution). The examined variables are taste, color, aroma, crispness. Research result shows that material use of vinegar solution produce a significant different influence on p2 taste, color, aroma, crispness.

Keywords: *Crackers, Broiler Chicken legs, Vinegar Solution*

