

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN TERHADAP DAYA SIMPAN NUGGET DAGING KELINCI

Witris Gustia, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan **Ir. Hj. Husmaini, MP**
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2012

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung sukun terhadap daya simpan nugget daging kelinci yang dimanifestasikan dalam kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan. Penelitian ini menggunakan daging kelinci sebanyak 4 000 gram dan tepung sukun sebanyak 600 gram. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dengan 4 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan penelitian adalah penggunaan tepung sukun sebanyak 5% (A), 10% (B), 15% (C), 20% (D) dan 25% (E). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung sukun berbeda nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri selama penyimpanan, dan daya simpan nugget daging kelinci. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung sukun sebanyak 25% merupakan hasil yang terbaik dalam pembuatan nugget daging kelinci, dengan kadar air 23.93%, nilai pH 6.30, dan total koloni bakteri 32.97×10^5 CFU/ml serta daya simpan 35.25 jam.

Kata kunci: nugget daging kelinci, tepung sukun, kadar air, nilai pH, total koloni, daya simpan