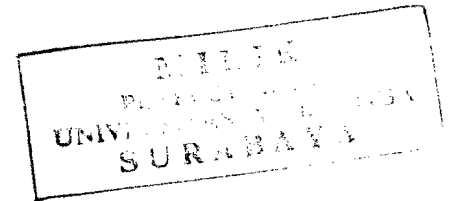


SKRIPSI

**MANIPULASI BAHAN BAKU PEMBUATAN
KECAP OFFAL AYAM**

KK
KH 30/99
Feb
m



Oleh :

NEDYA FEBIANI

CIREBON - JAWA BARAT

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A
1999**

**MANIPULASI BAHAN BAKU PEMBUATAN
KECAP OFFAL AYAM**

**Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
Pada
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga**

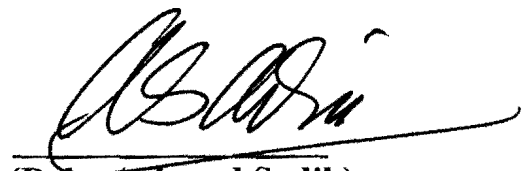
Oleh

**NEDYA FEBIANI
NIM 069412065**

**Menyetujui
Komisi Pembimbing,**



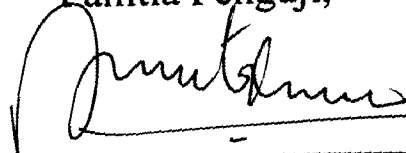
**(Drh. Soetji Prawesthirini, SU)
Pembimbing pertama**



**(Drh. Achmad Sadik)
Pembimbing kedua**

lah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh,
pendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun
nya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar
ANA KEDOKTERAN HEWAN,

Menyetujui,
Panitia Penguji,



DR. Drh. Hario Puntodewo, M App.Sc
Ketua



Drh. Sorini Hartini
Sekretaris



Drh. Angela Mariana Lusiastuti,MSi
Anggota

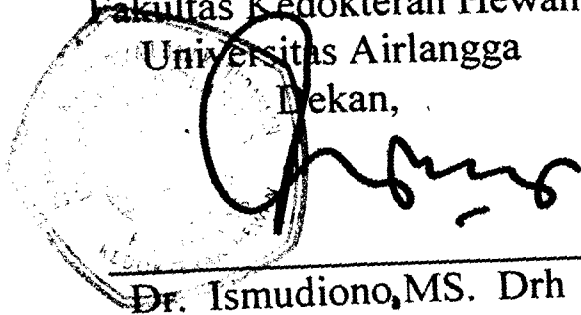


Drh. Soetji Prawesthirini, SU
Anggota



Drh. Achmad Sadik
Anggota

Surabaya,
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga
Dekan,



Dr. Ismudiono,MS. Drh

MANIPULASI BAHAN BAKU PEMBUATAN KECAP OFFAL AYAM

Nedya Febiani

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya alternatif baru dalam bahan baku pembuatan kecap, yaitu offal ayam dan menguji nilai mutu dari kecap tersebut yaitu kadar protein serta nilai organoleptis dibandingkan dengan kecap kedelai.

Sebanyak 500 gram offal ayam, yaitu kepala dan leher ayam, digunakan dalam proses pembuatan kecap offal ayam untuk tiap sampel. Dalam penelitian ini dilakukan lima macam perlakuan terhadap tiap - tiap sampel dan dibuat lima kali ulangan tiap sampelnya. Banyaknya ulangan dari sampel yang digunakan tidak sama banyaknya.

Disain percobaan yang digunakan untuk Uji Organoleptik adalah Analisis Varians Eka Arah Kruskal Wallis dengan menggunakan Tabel Kritis Khi Kuadrat dengan taraf nyata 0,1. Sedangkan untuk Uji Protein kasar dilakukan dengan analisis deskriptif.

Sampel dibuat dengan lima macam perlakuan. Pada perlakuan K1, sampel dibuat dengan perbandingan 1:1 antara offal ayam dan air dan hanya kaldunya yang digunakan sebagai bahan baku pembuat kecap. Perlakuan K2, sampel dibuat dengan perbandingan 1:2 antara offal ayam dan air dengan bahan baku yang digunakan adalah kaldunya. Perlakuan O1, sampel dibuat dengan perbandingan 1:1 antara offal ayam dengan air, sedangkan bahan baku yang digunakan adalah daging beserta tulang offal ayam yang diblender. Pada perlakuan O2, sampel menggunakan bahan baku daging beserta tulang offal ayam yang diblender dengan perbandingan offal ayam dan air adalah 1:2. Sedangkan CTR (kontrol) merupakan sampel kecap kedelai yang digunakan sebagai kontrol / pembanding.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa offal ayam dapat digunakan sebagai alternatif bahan baku pembuatan kecap selain kedelai melalui uji rasa dan kesukaan. Dan juga melalui analisa deskriptif, kandungan protein kecap offal ayam setara dengan kecap kedelai.