

**PENGARUH KONSENTRASI MALTODEKSTRIN
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA
DAN ORGANOLEPTIK GRANULA BUMBU SOTO
AYAM DENGAN PENAMBAHAN IKAN BANDENG**

SKRIPSI



**OLEH:
SERAPHINE ALVINA SULISTYO
NRP 6103015101**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019**

**PENGARUH KONSENTRASI MALTODEKSTRIN
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK GRANULA BUMBU SOTO AYAM
DENGAN PENAMBAHAN IKAN BANDENG**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Peranian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
SERAPHINE ALVINA SULISTYO
6103015101

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas
Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Seraphine Alvina Sulistyo

NRP : 6103015101

Menyetujui skripsi saya :

Judul:

**Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik
Fisikokimia dan Organoleptik Granula Bumbu Soto Ayam dengan
Penambahan Ikan Bandeng.**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library
Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*) untuk
kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan
sebenarnya.

Surabaya, 12 Juli 2019

Yang menyatakan,



Seraphine Alvina Sulistyo

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “**Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng**”, yang ditulis oleh Seraphine Alvina Sulisty (6103015101), telah diujikan pada tanggal 9 Juli 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM

Tanggal: 16-7-2019

Mengetahui,

Dean Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widyamandala Surabaya



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

Tanggal: 18-7-2019

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng”, yang ditulis oleh Seraphine Alvina Sulisty (6103015101), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM

Tanggal: 16-7-2019

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI yang berjudul:

**Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap
Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Granula
Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam makalah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) tahun 2010)

Surabaya, 12 Juli 2019

Yang menyatakan,



Seraphine Alvina Sulistyو

Seraphine Alvina Sulisty, NRP 6103015101. **Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng**

Di bawah bimbingan:

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.

ABSTRAK

Salah satu soto yang terkenal di Indonesia adalah soto lamongan jawa timur, dengan kuah berwarna kuning karena penambahan kunyit dan rempah lainnya. Pada proses pembuatan kuah soto lamongan biasanya digunakan kaldu dari tulang ayam dan bandeng. Penambahan ikan bandeng bertujuan menambahkan rasa gurih pada soto. Ikan bandeng mengandung senyawa penyumbang rasa gurih yaitu asam glutamat sebesar 3,065 g/100g. Pada penelitian dibuat bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng dalam bentuk granula, karena memiliki kelebihan yaitu praktis dan tidak mudah menggumpal. Proses pembuatan produk granulasi di perlukan bahan pengikat, bahan pengikat yang digunakan yaitu maltodekstrin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktor Tunggal, yaitu pengaruh penambahan maltodekstrin dengan 6 taraf yaitu 2,5; 5; 7,5; 10; 12,5; dan 15%. Percobaan diulang sebanyak empat kali. Parameter yang diuji meliputi kadar air, aktivitas air (A_w), warna (*color reader*), kadar protein, total padatan terlarut, dan organoleptik terhadap rasa, aroma, dan warna. Data dianalisa menggunakan Uji ANOVA ($\alpha=5\%$) dan dilanjutkan uji DMRT. Hasil penelitian menunjukkan penambahan maltodekstrin memberikan pengaruh nyata terhadap seluruh parameter sifat fisikokimia dan sifat organoleptik kesukaan warna granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng, tetapi tidak memberi pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik kesukaan rasa dan aroma. Penambahan maltodekstrin menurunkan kadar air (6,03–9,6%), aw (0,2804–0,4839), dan menaikkan total padatan terlarut (4,2–6,2%). Rentang nilai *lightness* antara 70,93–76,54, *chroma* antara 70,68–75,28, dan *hue* antara 88,70–94,15. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan metode *spiderweb* adalah penambahan maltodekstrin sebesar 7,5% dengan kadar air 6,55%; aw 0,3218; total padatan terlarut 5,5%; nilai kesukaan terhadap warna 4,21; aroma 4,49; dan rasa 4,3.

Kata kunci: Granula Bumbu Soto Ayam Dengan Penambahan Ikan Bandeng, Soto, Ikan Bandeng, Ayam, Maltodekstrin.

Seraphine Alvina Sulisty, NRP 6103015101. **Effect of Maltodextrin Concentration on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of “Soto Ayam” Seasoning Granules with Addition of Milkfish.**

Advisory committee:

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.

ABSTRACT

Soto is the one of typical Indonesian foods that are found throughout Indonesia. One of the famous soto is soto lamongan from east Java, with yellow broth due to the addition of turmeric and other spices. Processing of make soto is usually used broth from chicken bones and milkfish. Savory taste in soto will appear when added with milkfish. Milkfish contains a contributor to savory flavors, namely glutamic acid of 3,065 g / 100g. In the research made soto ayam-bandeng seasoning in granule, because it has the advantage that are practical and not easy to clot. The process of making this granulation product requires binder, the binder used is maltodextrin. The the purpose of this research was to determine the effect of maltodextrin concentration on physicochemical and organoleptic characteristics of “Soto Ayam” seasoning granules with the addition of milkfish. The experimental design used was Single Factor Randomized Design (RBD), which was the effect of adding maltodextrin to 6 levels, namely 2.5; 5; 7.5; 10; 12.5; and 15%. The experiment was repeated four times. Parameters tested included water content, water activity (A_w), color (color reader), protein content, total dissolved solids and organoleptic to taste, flavor, and color. Data were analyzed using ANOVA Test ($\alpha = 5\%$) and continued with DMRT test. The results showed that addition of maltodextrine gave a significant effect on all physicochemical properties and organoleptic properties of the color preferences of “Soto Ayam” seasoning granules with the addition of milkfish, but did not significantly influence the organoleptic properties of taste and aroma. The increased concentration of maltodextrins decreased water content (6.03–9.6%), decreased aw (0.2804–0.4839), and increased total dissolved solids (4.2–6.2%). Lightness ranged from 70.93–76.54, *chroma* ranged from 70.68–75.28; dan *hue* ranged from 88.70–94.15. The best treatment determined based on organoleptic test results with the spiderweb method was 7.5% maltodextrins addition with water content of 6.55%; aw 0.3218; total dissolved solids 5.5%; color preference 4.21; aroma 4.49; and taste 4.3.

Keywords: “Soto Ayam” seasoning granules with the addition of milkfish, Soto, Milkfish, Chicken, Maltodextrin.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng”**. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak saran dan membimbing penulisan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Erni Setijawaty, STP., MM. yang telah memberikan tuntunan dan bantuan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
3. Felix Setiadi, Elisabet Yulia K., Richard Alexander W., Chika Florencia, I., dan Diana Naomi M. selaku tim skripsi yang telah memberikan bantuan lewat dukungan dan doa.
4. Keluarga dan teman-teman yang telah banyak mendukung penulis, dan
5. Semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam makalah skripsi ini, dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 5 Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Bandeng.....	5
2.2. Ayam	7
2.3. Soto.....	9
2.1.3. Bumbu Soto	10
2.1.3.1. Bawang Merah.....	10
2.1.3.2. Bawang Putih.....	10
2.1.3.3. Kunyit.....	11
2.1.3.4. Jahe	11
2.1.3.5. Lengkuas.....	12
2.1.3.6. Kemiri.....	12
2.1.3.7. Garam	12
2.1.3.8. Gula	13
2.1.3.9. Lada	13
2.1.3.10. Daun Jeruk.....	13
2.1.3.11. Daun Salam.....	14
2.1.3.12. Serai.....	14
2.4. Granulasi.....	14
2.5. Maltodekstrin.....	16
2.6. Hipotesa.....	18

BAB III. BAHAN METODE PENELITIAN	19
3.1. Bahan	19
3.1.1. Bahan untuk Penelitian	19
3.1.2. Bahan untuk Analisa	19
3.2. Alat	19
3.2.1. Alat untuk Proses	19
3.2.2. Alat untuk Analisa	20
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.3.1. Waktu Penelitian	20
3.3.2. Tempat Penelitian	20
3.4. Rancangan Penelitian	21
3.5. Pelaksanaan Penelitian	22
3.6. Metode Penelitian	22
3.6.1. Pembuatan Bubur Bandeng dan Ayam	22
3.6.2. Pembuatan Bumbu Soto	27
3.6.3. Pembuatan Tepung Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	29
3.6.4. Pembuatan Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	32
3.6. Metode Analisa	35
3.6.1. Analisa Kadar Air Metode Thermogravimetri	35
3.6.2. Analisa Aktivitas Air (Aw)	36
3.6.3. Analisa Pengukuran Total Padatan Terlarut	37
3.6.4. Analisa Warna dengan <i>Color Reader</i>	38
3.6.5. Prinsip Pengujian Organoleptik	39
3.6.6. Penentuan Perlakuan Terbaik (Metode <i>Spiderweb</i>)	39
3.6.7. Analisa Kadar Protein Metode Makro Kjeldahl	40
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Kadar Air	41
4.2. Aktivitas Air	45
4.3. Total Padatan Terlarut	48
4.4. Warna	49
4.5. Organoleptik	52
4.5.1. Warna	53
4.5.2. Rasa	54
4.5.2. Aroma	56
4.6. Perlakuan Terbaik	57
BAB V. KESIMPULAN	60
5.1. Kesimpulan	60
5.1. Saran	60

DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	69

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Ikan Bandeng (<i>Channos channos</i> Forsk)	5
Gambar 2.2. Daging Dada Ayam Tanpa Kulit.....	8
Gambar 2.3. Diagram Alir Pembuatan Granul <i>Effervescent</i> dengan Metode Granulasi Basah.....	16
Gambar 2.4. Struktur Maltodekstrin	17
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Bubur Bandeng	23
Gambar 3.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubur Ayam	25
Gambar 3.3 Diagram Alir Proses Pembuatan Bumbu Soto	28
Gambar 3.4 Pembuatan Bubuk Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	30
Gambar 3.5. Diagram Alir Proses Pembuatan Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng.....	33
Gambar 4.1. Kadar Air Granul Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng pada Berbagai Konsentrasi Maltodekstrin	43
Gambar 4.2. Aktivitas Air Granul Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng pada Berbagai Konsentrasi Maltodekstrin	47
Gambar 4.3. Total Padatan Terlarut Granul Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng pada Berbagai Konsentrasi Maltodekstrin	49
Gambar 4.4. Nilai Kesukaan Terhadap Warna Granul Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng pada Berbagai Konsentrasi Maltodekstrin.....	54
Gambar 4.4. <i>Spider Web</i> Hasil Organoleptik Granul Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng.....	59
Gambar A.1. Ikan Bandeng	69
Gambar A.2. Dada Ayam	70
Gambar A.3. Tepung Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan	

Ikan Bandeng	70
Gambar D.1. Proses Granulasi	99
Gambar D.2. Proses Pengayakan	99
Gambar D.3. Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	100
Gambar D.4. Pengujian Kadar Air	100
Gambar D.5. Pengujian Aktivitas Air	101
Gambar D.6. Pengujian Color Reader	101
Gambar D.7. Pengujian Total Padatan Terlarut	102

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Nutrisi Daging Ikan Bandeng Mentah	6
Tabel 2.2. Kandungan Zat Gizi Dada Ayam Broiler Mentah/ 100 g Tanpa Tulang dan Kulit	9
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	21
Tabel 3.2. Formulasi Bubur Ayam dan Bandeng.....	22
Tabel 3.3. Formulasi Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	27
Tabel 3.4. Formulasi Tepung Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan bandeng	30
Tabel 3.5. Formulasi Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng.....	32
Tabel 4.1. Tabel Hasil Pengujian Warna Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	50
Tabel 4.2. Nilai Kesukaan Terhadap Rasa Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	55
Tabel 4.3. Nilai Kesukaan Terhadap Aroma Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng.....	56
Tabel 4.4. Luas Area Segitiga Hasil Uji Organoleptik Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	58
Tabel C.1. Hasil Kadar Air Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	75
Tabel C.2. Hasil Uji ANOVA Kadar Air Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	75
Tabel C.3. Hasil Uji DMRT Kadar Air Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	76
Tabel C.4. Hasil Aktivitas Air Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	76
Tabel C.5. Hasil Uji ANOVA Aktivitas Air Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng.....	76

Tabel C.6.	Hasil Uji DMRT Aktivitas Air Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng.....	77
Tabel C.7.	Hasil Total Padatan Terlarut Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	77
Tabel C.8.	Hasil Uji ANOVA Total Padatan Terlarut Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	78
Tabel C.9.	Hasil Uji DMRT Total Padatan Terlarut Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	78
Tabel C.10.	Hasil Uji <i>Lightness</i> Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	78
Tabel C.11.	Hasil Uji <i>Redness</i> Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	79
Tabel C.12.	Hasil Uji <i>Yellowness</i> Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	79
Tabel C.13.	Hasil Uji <i>Chroma</i> Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	80
Tabel C.14.	Hasil Uji <i>Hue</i> Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	80
Tabel C.15.	Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Warna Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng...	81
Tabel C.16.	Hasil Uji ANOVA Organoleptik Tingkat Kesukaan Warna Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	84
Tabel C.17.	Hasil Uji DMRT Organoleptik Tingkat Kesukaan Warna Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	85
Tabel C.18.	Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Rasa Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	85
Tabel C.19.	Hasil Uji ANOVA Organoleptik Tingkat Kesukaan Rasa Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	89
Tabel C.20.	Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Aroma Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan	

Bandeng	90
Tabel C.21. Hasil Uji ANOVA Organoleptik Tingkat Kesukaan Aroma Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	93
Tabel C.22. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Granula Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng.....	94
Tabel C.23. Hasil Perhitungan Luas Segitiga <i>Spiderweb</i>	94
Tabel C.24. Hasil Perhitungan N Natrium Hidroksida (NaOH)	95
Tabel C.25. Tabel Perhitungan %N Ayam Segar	96
Tabel C.26. Perhitungan Nilai Protein Dalam <i>Dry Basis</i>	96
Tabel C.27. Hasil Perhitungan N Natrium Hidroksida (NaOH)	97
Tabel C.28. Tabel Perhitungan %N Tepung Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	97
Tabel C.29. Perhitungan Nilai Protein Dalam <i>Dry Basis</i>	98

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN A. Spesifikasi Bahan	69
A.1. Spesifikasi Ikan Bandeng	69
A.2. Spesifikasi Daging Dada Ayam.....	69
A.3. Spesifikasi Tepung Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	70
A.4. Spesifikasi Maltodekstrin	71
LAMPIRAN B. Kuisisioner Pengujian Organoleptik	72
LAMPIRAN C. Data Hasil Pengujian	75
C.1. Kadar Air	75
C.2. Aktivitas Air	76
C.3. Total Padatan Terlarut	77
C.4. Warna	78
C.4.1. <i>Lightness</i>	78
C.4.2. <i>Redness</i> (a*).....	79
C.4.3. <i>Yellowness</i> (b*).....	79
C.4.4. <i>Chroma</i>	80
C.4.5. Hue	80
C.5. Kuisisioner Pengujian Organoleptik.....	80
C.5.1. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	80
C.5.2. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	85
C.5.3. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	89
C.6. Penentuan Perlakuan Terbaik	
(Metode <i>Spiderweb</i>)	94
C.7. Analisa Kadar Protein Metode Makro Kjeldhal	95
C.7.1. Ayam Segar	95

C.7.1.1. Perhitungan N Asam Oksalat.....	95
C.7.1.2. Perhitungan N Natrium Hidroksida (NaOH) ...	95
C.7.1.3. Perhitungan %N Ayam Segar	96
C.7.1.4. Perhitungan Nilai Protein Dalam <i>Dry Basis</i>	96
C.7.2. Tepung Bumbu Soto Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	97
C.7.2.1. Perhitungan N Asam Oksalat.....	97
C.7.2.2. Perhitungan N Natrium Hidroksida (NaOH) ...	97
C.7.2.3. Perhitungan %N Tepung Bumbu Ayam dengan Penambahan Ikan Bandeng	97
C.7.2.4. Perhitungan Nilai Protein Dalam <i>Dry Basis</i>	98
LAMPIRAN D. Dokumentasi Penelitian	99