

ABSTRAK

Aztia Rima Annisa. 2020. “Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir”. *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum ada pemanfaatan ayam afkir khususnya di Sumatera Barat. Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang tidak produktif lagi untuk bertelur dikarenakan umur ayam ini yang sudah tua. Fokus penelitian ini adalah mengetahui pengaruh bahan pengikat terhadap kualitas rendang boleces ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengungkapkan pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variable yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis terlatih dengan mengisi format uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesis, penelitian ini menggunakan statistik uji t, dengan taraf signifikan 5 % (= 0,05).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan penggunaan bahan pengikat tepung tapioka dengan bahan pengikat menggunakan tepung beras ketan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa boleces ayam afkir. Dari pernyataan tersebut, disimpulkan bahwa H_0 diterima dikarenakan $t_{hitung} < t_{tabel}$.

Kata Kunci: Ayam Afkir, bahan pengikat, kualitas