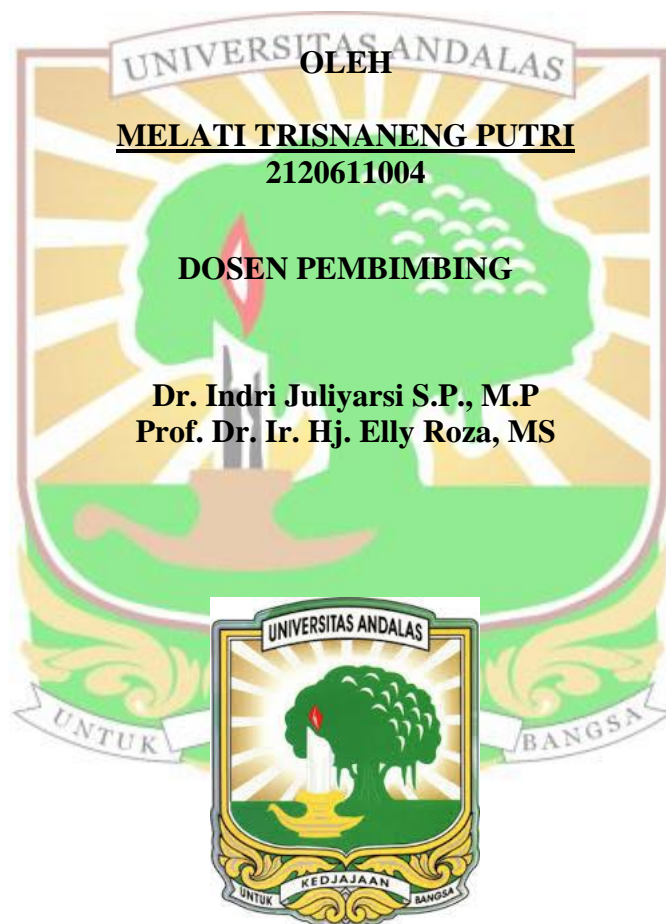


**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, SENSORI DAN MIKROBIOLOGI
GELATO DADIH DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK BUNGA TELANG
(*Clitoria ternatea L.*)**

Tesis



**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, SENSORI DAN MIKROBIOLOGI
GELATO DADIH DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK BUNGA TELANG
(*Clitoria ternatea L.*)**

Tesis

Oleh

UNIVERSITAS ANDALAS

MELATI TRISNANENG PUTRI
2120611004

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Magister Peternakan Program Pascasarjana**

Universitas Andalas

UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

PROGRAM PASCASARJANA

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2022

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, SENSORI DAN MIKROBIOLOGI
GELATO DADIH DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK BUNGA TELANG
(*Clitoria ternatea L.*)**

Oleh : **MELATI TRISNANENG PUTRI (2120611004)**
(bimibingan : **Dr. Indri Juliyarsi, S.P., M.P** dan
Prof. Dr. Ir. Hj. Elly Roza, MS)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan dadih dan ekstrak bunga telang (*Clitoria Ternatea L.*) sebagai sumber probiotik dan sumber antioksidan dalam pembuatan gelato dadih. Materi penelitian ini menggunakan dadih sebagai starter dengan konsentrasi (0%, 5%, 10%, 15% dan 20%) dan ekstrak bunga telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan konsentrasi (0%, 2%, 4%, 6% dan 8%). Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok 5 perlakuan dengan 4 ulangan. Penelitian ini, dilakukan 2 tahap yaitu Tahap I dan II. Peubah yang diamati pada tahap I meliputi kadar air, kadar protein, total koloni bakteri asam laktat dan pH, sedangkan tahap II yaitu kadar air, kadar protein, pH, Total Titration Asam, total koloni bakteri asam laktat, daya leleh, *Overrun*, antioksidan, antosianin serta nilai organoleptik. Hasil penelitian tahap I dan tahap II didapatkan adanya pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) pada peubah yang diamati. Hasil penelitian tahap I meliputi, kadar air berkisar 50,25 - 57,25%, kadar protein berkisar 7,34 - 9,79%, total koloni bakteri asam laktat $106,7 \times 10^8 - 126,2 \times 10^8$ CFU/gr, pH 4,21 - 6,53. Hasil penelitian tahap II meliputi kadar air berkisar 55,54 - 59,76%, kadar protein 8,19 - 9,79%, pH 5,0 - 5,4, Total Titration Asam 0,77 - 1,30, total koloni bakteri asam laktat $90,00 \times 10^8 - 141,25 \times 10^8$ CFU/gr, daya leleh antara 30 menit 24 detik - 45 menit 35 detik, *Overrun* 8,30 - 17,92%, aktivitas antioksidan 9,40 - 28,41%, antosianin 0,24 - 0,69%, serta nilai organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penambahan dadih berpotensi sebagai sumber probiotik, serta penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria Ternatea L.*) mampu berperan sebagai antioksidan pada gelato dadih.

Kata Kunci: Dadih, gelato, *probiotik*, ekstrak bunga telang.