

**PENGARUH LAMA PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, KADAR LEMAK, KADAR ABU DAN NILAI
ENERGI PEMBUATAN TEH TELUR INSTAN
MENGUNAKAN *FOOD DEHYDRATOR***

SKRIPSI

Oleh:



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**PENGARUH LAMA PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, KADAR LEMAK, KADAR ABU DAN NILAI
ENERGI PEMBUATAN TEH TELUR INSTAN
MENGUNAKAN *FOOD DEHYDRATOR***

CLARA MUSTIKA, dibawah bimbingan
Dr. Indri Juliyarsi, SP. MP dan Deni Novia, S.TP. MP
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan, kadar lemak, kadar abu dan nilai energi pada pembuatan teh telur instan. Penelitian ini menggunakan 32 butir telur itik, 100 gram teh Kadjoe Aro, maltodekstrin, asam sitrat, bubuk vanila dan gula. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Lama pengeringan pada pembuatan teh telur instan dengan *food dehydrator* adalah A (2 jam pengeringan), B (3 jam pengeringan), C (4 jam pengeringan), D (5 jam pengeringan) dan E (6 jam pengeringan). Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu aktivitas antioksidan, kadar lemak, kadar abu dan nilai energi. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa lama pengeringan pada pembuatan teh telur instan berpengaruh nyata ($P < 0.05$) dengan hasil yaitu menurunkan aktivitas antioksidan, meningkatkan kadar lemak, kadar abu dan nilai energi. Pada penelitian ini didapatkan hasil rata-rata nilai aktivitas antioksidan 27,96-48,38%, kadar lemak 12,07-15,50%, kadar abu 1,15-1,79%, dan nilai energi 4,50-4,83 kkal/gram. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa perlakuan 2 jam pengeringan memberikan hasil terbaik dengan aktivitas antioksidan 48,38%, kadar lemak 11,07%, kadar abu 1,18% dan nilai energi 4,50 kkal/gram.

Kata kunci : *Aktivitas antioksidan, lama pengeringan, minuman instan, teh telur, telur.*