

**PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA ES KRIM  
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DITINJAU DARI KADAR  
PROTEIN, LEMAK, TOTAL PADATAN DAN ANTIOKSIDAN**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA ES KRIM  
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DITINJAU DARI KADAR  
PROTEIN, LEMAK, TOTAL PADATAN DAN ANTIOKSIDAN**



**SKRIPSI**

**Oleh :**

**ANGGIA ANGGRAINI**

**1710622022**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PAYAKUMBUH, 2022**

# **PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA ES KRIM LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DITINJAU DARI KADAR PROTEIN, LEMAK, TOTAL PADATAN DAN ANTIOKSIDAN**

**Anggia Anggraini**, dibawah Bimbingan

**Dr. Indri Juliyarsi, S.P., MP dan Yulianti Fitri Kurnia, S.Pt., M.Si**

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2022

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan dadih pada es krim labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kadar protein, lemak, total padatan dan antioksidan. Materi penelitian ini menggunakan susu sapi segar, dadih, labu kuning dan bahan formulasi es krim. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu dengan penambahan dadih pada es krim labu kuning sebanyak A(0%), B(2,5%), C(5%), D(7,5%), dan E(10%). Peubah yang diukur adalah kadar protein, lemak, total padatan dan antioksidan es krim labu kuning. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan dadih tidak berpengaruh nyata terhadap antioksidan pada es krim labu kuning, namun berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar protein, kadar lemak dan total padatan pada es krim labu kuning. Rentang hasil pengujian adalah kadar protein 5,31-15,49 %, kadar lemak 11,86-15,20 %, total padatan 65,56-78,77 %, antioksidan 11,38-15,50 %. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E yaitu penambahan dadih pada es krim labu kuning sebanyak 10% dengan kadar protein sebanyak 15,49%, kadar lemak 15,20%, total padatan 78,58% dan antioksidan 15,50%.

Kata kunci : *dadih, labu kuning, lemak, total padatan dan antioksidan*