

**PENGARUH PENAMBAHAN PERSENTASE TEH TELUR
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, KADAR
ABU, KADAR AIR, DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK ES
KRIM**

SKRIPSI



Oleh :

REZKY MUHAMMAD FAJAR

1810612076

Dosen Pembimbing :

**Deni Novia, STP. MP
Ade Rakhmadi S,Pt. MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN PERSENTASE TEH TELUR
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, KADAR
ABU, KADAR AIR DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK ES
KRIM**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

PENGARUH PENAMBAHAN PERSENTASE TEH TELUR TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, KADAR ABU, KADAR AIR DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM

REZKY MUHAMMAD FAJAR di bawah bimbingan
Deni Novia, STP. MP dan Ade Rakhmadi S,Pt. MP
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase penambahan teh telur yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar air, dan uji organoleptik es krim. Penelitian ini menggunakan 50 butir telur itik, 375 gram teh Kadjoero, 2.375 gram gula Mutira Minang, 8 liter susu UHT Diamond, 900 gram susu skim Tropicana Slim, CMC koepoe-koepoe, asam sulfat, natrium hidroksida, selenium dan metil merah. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Penambahan persentase teh telur adalah A (tanpa penambahan), B (penambahan 25%), C (penambahan 50%), D (penambahan 75%), E (penambahan 100%). Parameter yang diamati pada penelitian yaitu kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar air, dan uji sensori (nilai sensori rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan), penambahan persentase teh telur berpengaruh nyata ($P < 0.05$) dengan hasil yaitu meningkatkan kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu, menurunkan penilaian sensori. Pada penelitian ini didapatkan hasil rata-rata nilai kadar protein 2,94-3,57%, kadar lemak 2,97-4,03%, kadar abu 0,53-1,43%, kadar air 74,95-76,94%, nilai sensori warna 5,48-6,14, aroma 4,70-5,98, rasa 5,06-5,70, tekstur 4,94-5,88, dan keseluruhan 5,00-5,84. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa es krim dengan penambahan teh telur terbaik adalah pada perlakuan B yaitu penambahan persentase teh telur 25% dengan kadar protein (3,070%), kadar lemak (3,17%), kadar abu (0,74%), kadar air (75,33%), dan penilaian sensori yang disukai dan terima oleh panelis.

Kata Kunci: *Es krim, kadar lemak, kadar protein, teh telur, uji hedonik.*