

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH DURIAN  
(*Durio zibethinus*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN DAN SENSORI ES KRIM SINBIOTIK KEFIR**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH DURIAN  
(*Durio zibethinus*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN DAN SENSORI ES KRIM SINBIOTIK KEFIR**

**Dewi Yermajuni**, dibawah bimbingan  
**Dr. Sri Melia, STP., MP** dan **Ferawati, S.Pt., MP**  
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2023

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah durian (*Durio zibethinus*) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan dan sensori es krim sinbiotik kefir. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan *pulp* buah durian pada es krim sinbiotik kefir sebanyak A (0%), B (10%), C (20%), D (30%) dan E (40%). Peubah yang diamati adalah total fenol, aktivitas antioksidan dan sensori es krim sinbiotik kefir. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah durian memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan, sensori rasa dan aroma es krim sinbiotik kefir, tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai sensori tekstur es krim sinbiotik kefir. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan B yaitu penambahan *pulp* buah durian sebanyak 10% dengan nilai total fenol 179,17 mg GAE/100g, aktivitas antioksidan 57,30%, rasa 4,05 yang bermakna “suka”, aroma 3,17 yang bermakna “biasa” dan tekstur 3,62 yang bermakna “suka”.

**Kata Kunci :** *aktivitas antioksidan, es krim, pulp durian, sensori, total fenol*

