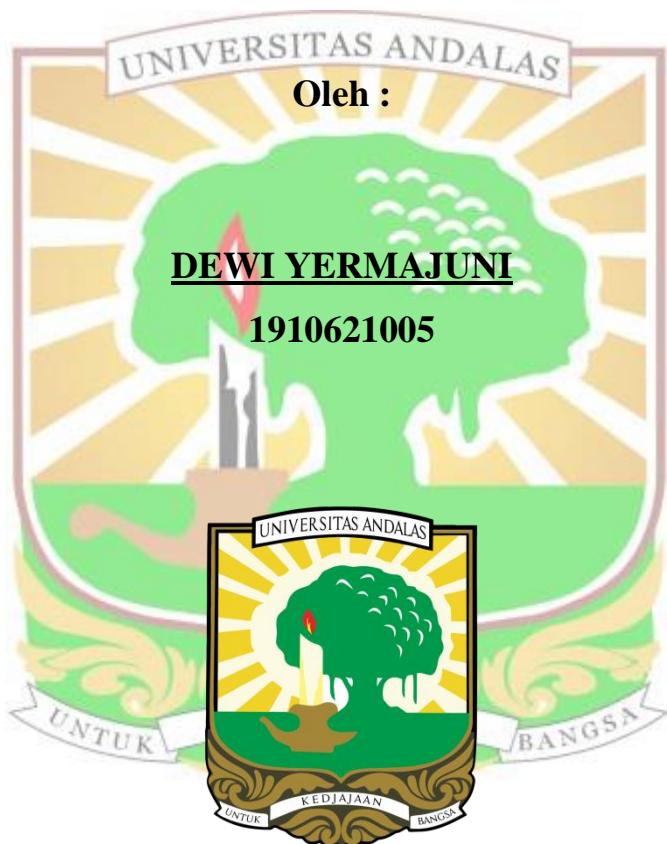


**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH DURIAN
(*Durio zibethinus*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN SENSORI ES KRIM SINBIOTIK KEFIR**

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*