

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH NANGKA
(*Artocarpus heterophyllus* L.) TERHADAP KADAR AIR, KADAR
LEMAK, *OVERRUN* DAN *MELTING TIME* ES KRIM
SINBIOTIK KEFIR**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2023**

(

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH NANGKA
(*Artocarpus heterophyllus* L.) TERHADAP KADAR AIR, KADAR LEMAK,
OVERRUN DAN *MELTING TIME* ES KRIM SINBIOTIK KEFIR**

Shalsabila, dibawah bimbingan
Dr. Indri Juliyarsi, S.P., MP dan **Ferawati, S.Pt., MP**
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2023.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) terhadap kadar air, kadar lemak, *overrun* dan *melting time* es krim sinbiotik kefir. Materi penelitian ini menggunakan susu *Ultra High Temperature greenfields*, kefir dan *pulp* buah nangka. Penelitian ini menggunakan eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan *pulp* buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) pada es krim sinbiotik kefir sebanyak A (0%), B (10%), C (20%), D (30%) dan E (40%). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar lemak, *overrun* dan *melting time* es krim sinbiotik kefir. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah nangka memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar lemak, *overrun* dan *melting time* es krim sinbiotik kefir. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan D (30%) dengan kadar air 64,10%, kadar lemak 5,28%, *overrun* 45,40% dan *melting time* 10,88 menit.

Kata kunci : kadar air, kadar lemak, *melting time*, *overrun*, *pulp* nangka

