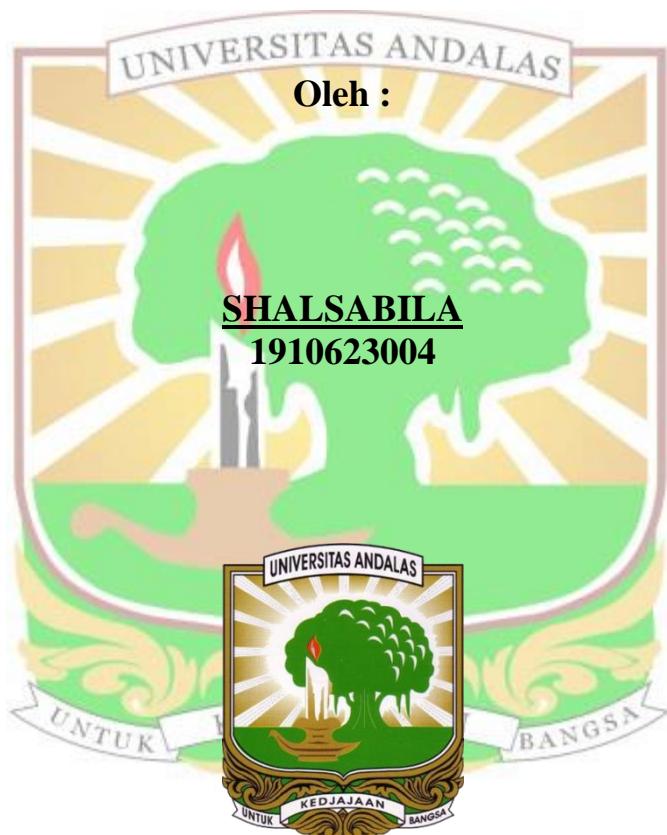


**PENGARUH PENAMBAHAN PULP BUAH NANGKA
(*Artocarpus heterophyllus* L.) TERHADAP KADAR AIR, KADAR
LEMAK, *OVERRUN* DAN *MELTING TIME* ES KRIM
SINBIOTIK KEFIR**

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

