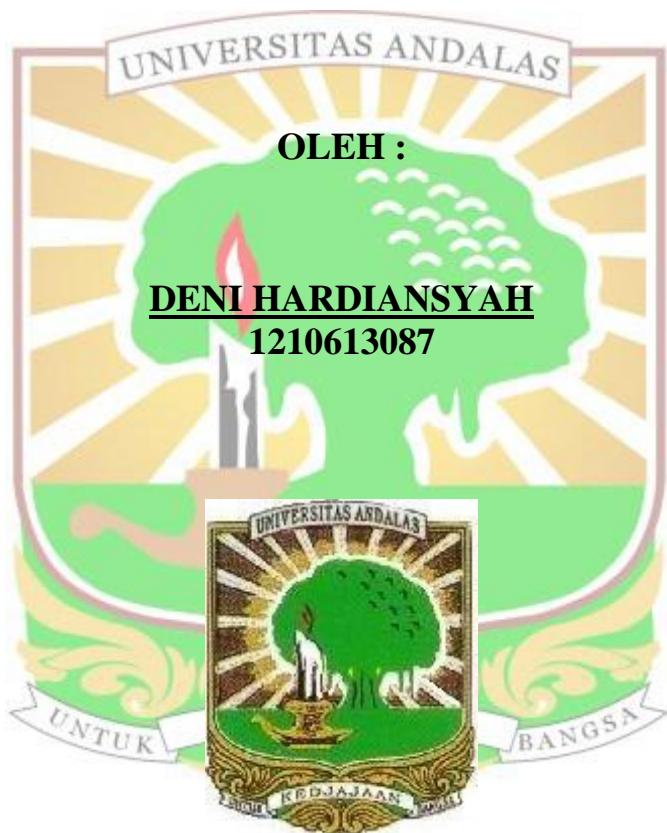


**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN ALPUKAT
(*Persea americana mill*) PADA PRODUK PERMEN JELLY
DADIH TERHADAP KADAR AIR, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, TOTAL KOLONI BAL DAN
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Pembimbing 1: Afriani Sandra, S.Pt.,M.Sc

Pembimbing 2: Ir. Hj. Allismawita, MS

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN ALPUKAT (*Persea americana mill*) PADA PRODUK PERMEN JELLY DADIH TERHADAP KADAR AIR, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, TOTAL KOLONI BAL DAN ORGANOLEPTIK

Deni Hardiansyah, dibawah bimbingan

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc dan Ir. Hj. Allismawita, MS

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun alpukat terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total koloni BAL, dan organoleptik permen jelly dadih. Penelitian ini menggunakan dadih susu kerbau sebanyak 800 gram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan ekstrak daun alpukat sebanyak A (0%), B (2%), C (4%), D (6%), E (8%). Peubah yang diamati adalah kadar air, aktivitas antioksidan, total koloni BAL, dan organoleptik pada permen jelly dadih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun alpukat terhadap permen jelly dadih berpengaruh sangat nyata ($P<0.01$) meningkatkan kadar air dan aktivitas antioksidan, menurunkan total koloni BAL dan uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian diambil kesimpulan bahwa pengaruh penambahan ekstrak daun alpukat pada permen jelly dadih pada perlakuan B (2%) memberikan hasil terbaik dengan kadar air 37.33%, aktivitas antioksidan 17.16%, total koloni bakteri asam laktat 7.275×10^6 CFU/g, dan nilai organoleptik warna 2.16, aroma 2.12, rasa 2.12 tekstur 2.20.

Kata Kunci : Aktivitas Antioksidan, Dadih, Ekstrak Daun Alpukat, Permen Jelly