

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanii*) DAN TEPUNG KOLANG KALING
(*Arenga pinnata Merr*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, SERAT KASAR DAN TOTAL BAKTERI
ASAM LAKTAT YOGHURT**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanii*) DAN TEPUNG KOLANG KALING
(*Arenga pinnata Merr*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, SERAT KASAR DAN TOTAL BAKTERI
ASAM LAKTAT YOGHURT**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanii*) DAN TEPUNG KOLANG KALING
(*Arenga pinnata Merr*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, SERAT KASAR DAN TOTAL BAKTERI
ASAM LAKTAT YOGHURT**

TRI RAHMI HENDIKA, dibawah bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D dan Sri Melia, S.TP, MP
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara tepung kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) dan tepung kolang kaling (*Arenga pinnata Merr*) terhadap aktivitas antioksidan, serat kasar dan total bakteri asam laktat yoghurt. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3x3 dengan 3 ulangan sebagai kelompok. Faktor A adalah tepung kulit kayu manis yaitu A1:0%, A2:0,1%, A3:0,2%, dan faktor B adalah tepung kolang kaling yaitu B1:0%, B2:0,1%, B3:0,2%. Peubah yang diukur adalah aktivitas antioksidan, serat kasar dan total bakteri asam laktat yoghurt. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi yang nyata ($P>0,05$) antara tepung kulit kayu manis dan tepung kolang kaling terhadap aktivitas antioksidan, serat kasar dan total bakteri asam laktat yoghurt. Tetapi faktor A memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$) terhadap aktivitas antioksidan dan serat kasar yoghurt. Penambahan persentase yang terbaik untuk yoghurt adalah 0,2% tepung kulit kayu manis dengan aktivitas antioksidan 22,90%, serat kasar 0,91% dan total bakteri asam laktat $3,00 \times 10^8$ CFU/ml.

Kata kunci : *aktivitas antioksidan, tepung kolang kaling, tepung kulit kayu manis, total bakteri asam laktat, yoghurt.*