

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanii*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, pH, VISKOSITAS, NILAI ORGANOLEPTIK
DAN TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT
MAYONNAISE KUNING TELUR PROBIOTIK**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanii*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, pH, VISKOSITAS, NILAI ORGANOLEPTIK
DAN TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT
MAYONNAISE KUNING TELUR PROBIOTIK**

SKRIPSI



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KULIT KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanii*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, pH, VISKOSITAS, NILAI ORGANOLEPTIK
DAN TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT
MAYONNAISE KUNING TELUR PROBIOTIK**

Septio Seceny Putri, dibawah bimbingan

Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D dan **Indri Juliyarsi, SP. MP**
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap aktivitas antioksidan, pH, viskositas, nilai organoleptik dan total bakteri asam laktat *mayonnaise* kuning telur probiotik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan 4 ulangan sebagai kelompok. Bubuk kulit kayu manis A:0%, B:0.5%, C:1%, D:1.5% dan E:2%. Peubah yang diukur adalah aktivitas antioksidan, pH, viskositas, nilai organoleptik dan total bakteri asam laktat *mayonnaise* kuning telur probiotik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bubuk kulit kayu manis berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap aktivitas antioksidan, pH, viskositas, nilai organoleptik dan total bakteri asam laktat *mayonnaise* kuning telur probiotik. Berdasarkan hasil penelitian diambil kesimpulan bahwa pengaruh penambahan persentase yang terbaik untuk *mayonnaise* kuning telur probiotik adalah perlakuan C:1% dengan aktivitas antioksidan 77.52%, pH 3.70, viskositas 9.62 cP, nilai organoleptik rasa 2.08, tekstur 1.95, aroma 2.00, warna 2.13 dan total bakteri asam laktat 2.00×10^7 CFU/g.

Kata kunci : *antioksidan, bakteri asam laktat, kayu manis, mayonnaise, probiotik*