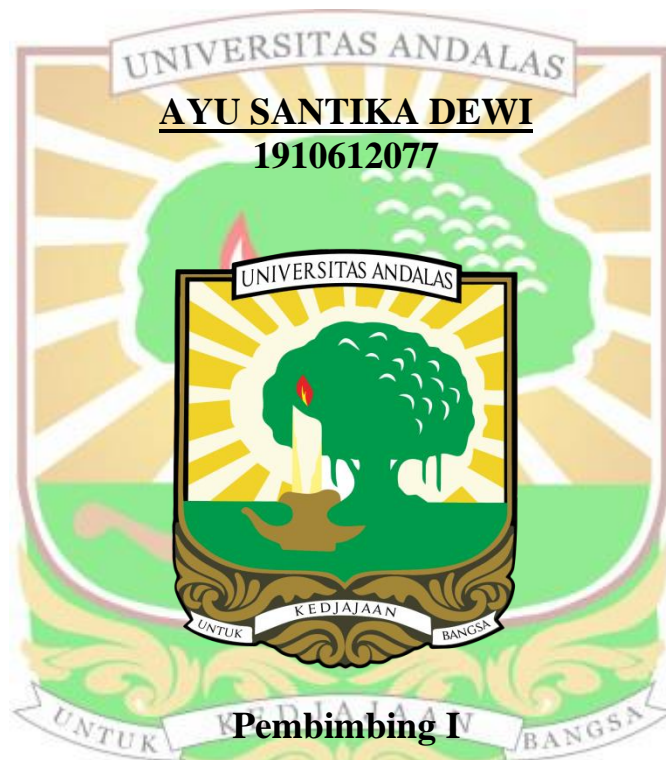


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL, UJI WARNA DAN ORGANOLEPTIK PADA DADIH *SPREAD SLICE***

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP.**

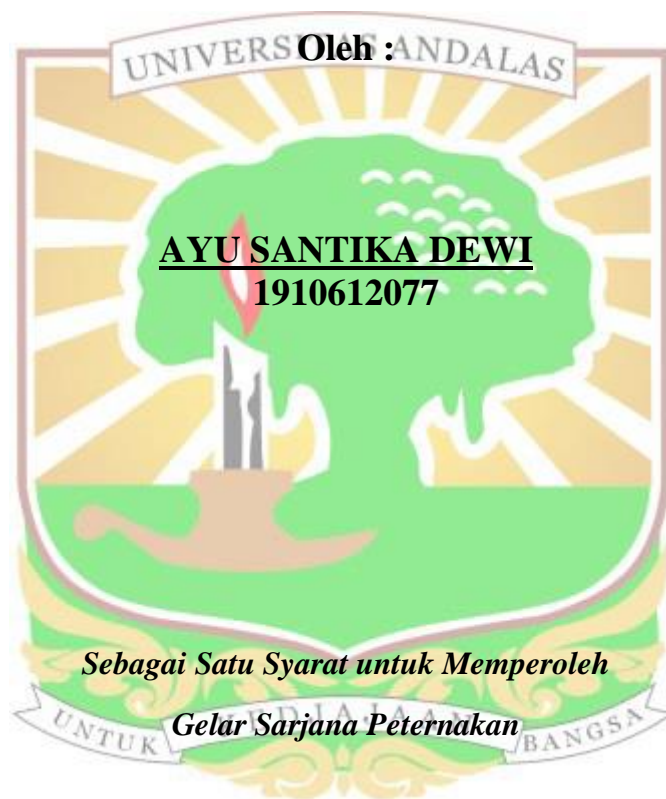
**Pembimbing II**

**Dr. Sri Melia, S.TP, MP.**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL, UJI WARNA DAN ORGANOLEPTIK PADA DADIH *SPREAD SLICE***

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.)  
TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL, UJI WARNA DAN  
ORGANOLEPTIK  
PADA DADIH *SPREAD SLICE***

AYU SANTIKA DEWI di bawah bimbingan  
**Dr. Indri Juliyarsi, S.P., M.P** dan **Dr. Sri Melia, S.TP., MP**  
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan Fakultas  
Peternakan Universitas Andalas, Padang 2023.

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari bunga telang terhadap aktivitas antioksidan, fenol, warna, dan penilaian hedonik pada dadih *spread slice*. Materi penelitian adalah dadih sebanyak 400gram dan sari bunga telang sebanyak 24 ml. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Pemberian sari bunga telang pada dadih *spread slice* adalah A (0%), B (3%), C (6%), D (9%), dan E (12%). Peubah yang diamati yaitu aktivitas antoksidan, fenol, warna, dan penilaian hedonik. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan sari bunga telang pada dadih *spread slice* berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, warna  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ , penilaian hedonik rasa dan warna tetapi berbeda tidak nyata terhadap penilaian hedonik aroma dan tekstur dadih *spread slice*. Pada penelitian ini diperoleh keseluruhan aktivitas antioksidan 32,63–41,25%, total fenol 18,57–33,21 GAE/g, lightness 60,75–77,53, Greenness -0,35- -2,58, yellowness 1,70–16,78, uji hedonik rasa 3,06–3,52, uji hedonik aroma 3,38–3,60, uji hedonik tekstur 3,36–3,66 dan uji hedonik warna 3,08–3,70. Perlakuan terbaik dihasilkan oleh perlakuan E dengan penambahan sari bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebanyak 12% dengan aktivitas antioksidan 41,25%, total fenol 33,21 GAE/g, lightness 60,75, greenness -2,45, yellowness 1,70, nilai uji hedonik rasa 3,42, aroma 3,38, tekstur 3,66 dan warna 3,54.

**Kata kunci:** *antioksidan, bunga telang, dadih, spread slice*