

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK ROSELLA (*Hibiscus
sabdariffa L*) TERHADAP WARNA, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN UJI ORGANOLEPTIK
*EDIBLE FILM WHEY***

SKRIPSI

OLEH :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK ROSELLA (*Hibiscus
sabdarriffa* L) TERHADAP WARNA, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN UJI ORGANOLEPTIK
*EDIBLE FILM WHEY***

Lailatul Anshor di bawah bimbingan

Dr. Sri Melia, S.TP, MP dan **Indri Juliyarsi, SP, MP**

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) terhadap warna, aktivitas antioksidan dan organoleptik *edible film whey*. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 1300 ml dan 1000 g bunga rosella. Metode yang digunakan ialah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian yaitu penambahan ekstrak rosella yaitu A (0%), B (0,2%), C (0,4%) dan D (0,6%). Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa *edible film whey* dengan penambahan ekstrak rosella berpengaruh ($P < 0,05$) terhadap warna, aktivitas antioksidan, dan organoleptik warna, serta tidak berpengaruh ($P > 0,05$) terhadap pengujian organoleptik aroma dan organoleptik rasa. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak rosella pada perlakuan B yaitu 0,2% memberikan hasil terbaik pada *edible film whey* dengan warna (*rednes*) 3,81, aktivitas antioksidan 62,60%, organoleptik warna 3,36 (agak suka), organoleptik aroma 3,20 (agak suka) dan organoleptik rasa 3,00 (agak suka).

Kata kunci : Aktivitas Antioksidan, *Edible Film Whey*, *Hibiscus sabdariffa* L.

