

**PENGARUH PENAMBAHAN MADU GALO – GALO
(*Heterotrigena itama*) PADA PERMEN JELI TERHADAP
KADAR AIR, pH dan ANTIOKSIDAN**

SKRIPSI



Oleh :

MUHAMMAD IHSAN FARAZI

1710613054

Pembimbing:

Dr. Sri Melia, STP, MP

Ade Sukma, Ph.D

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN MADU GALO – GALO
(*Heterotrigona itama*) PADA PERMEN JELI TERHADAP
KADAIR AIR, pH dan ANTIOKSIDAN**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

MUHAMMAD IHSAN FARAZI

PENGARUH PENAMBAHAN MADU GALO – GALO (*Heterotrigona itama*)
PADA PERMEN JELI TERHADAP KADAR AIR, pH DAN
ANTIOKSIDAN

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Peternakan

Menyetujui:

Pembimbing I

Dr. Sri Melia, STP, MP
NIP. 197506042002122001

Pembimbing II

Ade Sukma, Ph.D
NIP. 198507172010121004

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Sri Melia, STP, MP	
Sekretaris	Ade Rakhmadi, S.Pt, MP	
Anggota	Ade Sukma, Ph.D	
Anggota	Dr. Ely Vebriyanti, S. Pt, MP	
Anggota	Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP	
Anggota	Rizki Dwi Setiawan, S.T.P., M.Si	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Ketua Program
Studi Peternakan

Dr. Ir. Adrizal, M.Si, IPU
NIP. 196212231990011001

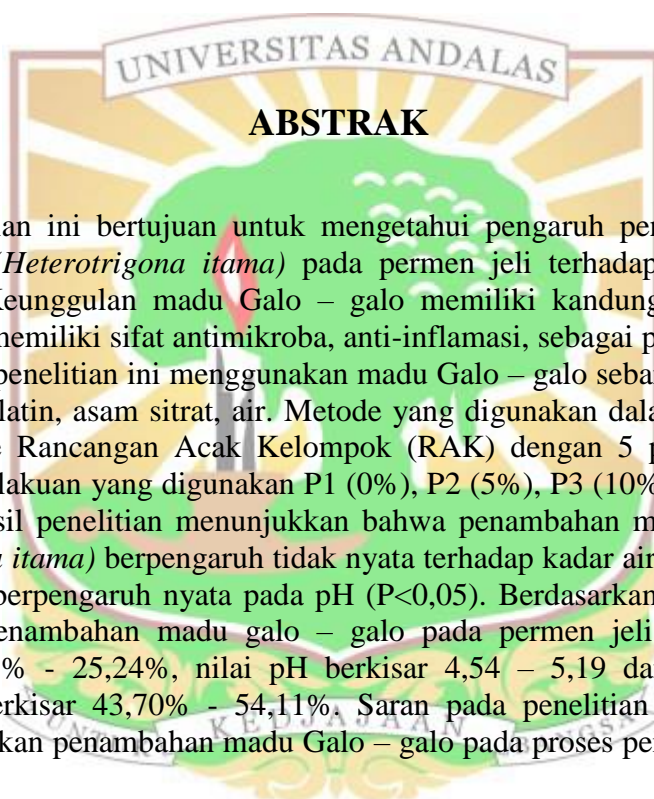
Dr. Ir. Kusnadidi Subekti, S.Pt, MP, IPM
NIP. 197907132006041003

Tanggal lulus: 25 Juli 2024

PENGARUH PENAMBAHAN MADU GALO – GALO (*Heterotrigona itama*) PADA PERMEN JELI TERHADAP KADAR AIR, pH dan ANTIOKSIDAN

MUHAMMAD IHSAN FARAIZI dibawah bimbingan
Dr. Sri Melia, S.TP, MP dan Ade Sukma, Ph.D

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2024



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan madu Galo – galo (*Heterotrigona itama*) pada permen jeli terhadap kadar air, pH, antioksidan. Keunggulan madu Galo – galo memiliki kandungan nutrisi yang tinggi seperti memiliki sifat antimikroba, anti-inflamasi, sebagai prebiotik dan lain – lain. Materi penelitian ini menggunakan madu Galo – galo sebanyak 200 g, gula pasir, HFS, gelatin, asam sitrat, air. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok. Perlakuan yang digunakan P1 (0%), P2 (5%), P3 (10%) P4 (15%), dan P5 (20%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan madu galo – galo (*Heterotrigona itama*) berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air dan antioksidan ($P>0,05$) dan berpengaruh nyata pada pH ($P<0,05$). Berdasarkan hasil penelitian rata-rata nilai penambahan madu galo – galo pada permen jeli terhadap kadar berkisar 24,19% - 25,24%, nilai pH berkisar 4,54 – 5,19 dan nilai aktivitas antioksidan berkisar 43,70% - 54,11%. Saran pada penelitian ini untuk tidak direkomendasikan penambahan madu Galo – galo pada proses pembuatan permen jeli.

Kata Kunci : *Antioksidan, Kadar air, Madu Galo – galo, Permen jeli, pH*