

**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI MEREK TEH
(*Camellia sinensis*) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN,
pH, WARNA DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA TEH TELUR**

SKRIPSI



Oleh :

LANANG RAHMAT PINANGGIH

1710613042

Pembimbing:

Deni Novia, S.TP, MP

Ade Rakhmadi, S.Pt, MP

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI MEREK TEH
(*Camellia sinensis*) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN,
pH, WARNA DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA TEH TELUR**

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

LANANG RAHMAT PINANGGIH

PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI MEREK TEH (*Camelia sinensis*)
TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, pH, WARNA DAN UJI
ORGANOLEPTIK PADA TEH TELUR

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Peternakan

Menyetujui:

Pembimbing I

Deni Novia, S.TP, MP
NIP. 197711302005012002

Pembimbing II

Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
NIP. 198005042008011010

| Tim Penguji | Nama | Tanda Tangan |
|-------------|--------------------------------|--------------|
| Ketua | Deni Novia, STP, MP | |
| Sekretaris | Rizki Dwi Setiawan, S.T.P, MSi | |
| Anggota | Ade Rakhmadi, S.Pt, MP | |
| Anggota | Dr. Indri Juliarsi, SP, MP | |
| Anggota | Dr. Sri Melia, STP, MP | |
| Anggota | Afrini Sandra, S.Pt, M.Sc | |

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

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

Ketua Program
Studi Peternakan

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

Tanggal lulus: 29 Juli 2024

PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI MEREK TEH (*Camellia sinensis*) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, pH, WARNA DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA TEH TELUR

Lanang Rahmat Pinanggih dibawah bimbingan
Deni Novia, S. TP, M.P dan Ade Rakhmadi, S. Pt, M.P
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2024



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai jenis merek teh (*Camellia sinensis*) terhadap antioksidan, pH, warna, serta uji organoleptik pada teh telur. Materi penelitian menggunakan telur itik 30 butir, 600 gram teh, dan 900 gram gula. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Merek teh yang digunakan yaitu perlakuan A (Br), perlakuan B (Gr), perlakuan C (Ky), perlakuan D (Lb) dan perlakuan E (Pr). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan berbagai jenis merek teh berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, pH, warna dan uji organoleptik. Hasil analisis terbaik didapat pada perlakuan C dengan nilai aktivitas antioksidan 32,02%, nilai pH 5,78, nilai warna 35,78, dan rata-rata nilai organoleptik warna 5,68 (suka), rasa 5,04 (agak suka), tekstur 5,42 (agak suka), aroma 5,04 (agak suka), dan keseluruhan 5,32 (agak suka).

Kata Kunci : *Antioksidan, pH, Teh telur, Uji organoleptik*