

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG PORANG
(*Amorphophallus oncophyllus*) TERHADAP KADAR AIR,
KADAR ABU, TOTAL PADATAN DAN UJI HEDONIK
MINUMAN TEH TELUR BEKU**

SKRIPSI

Oleh:

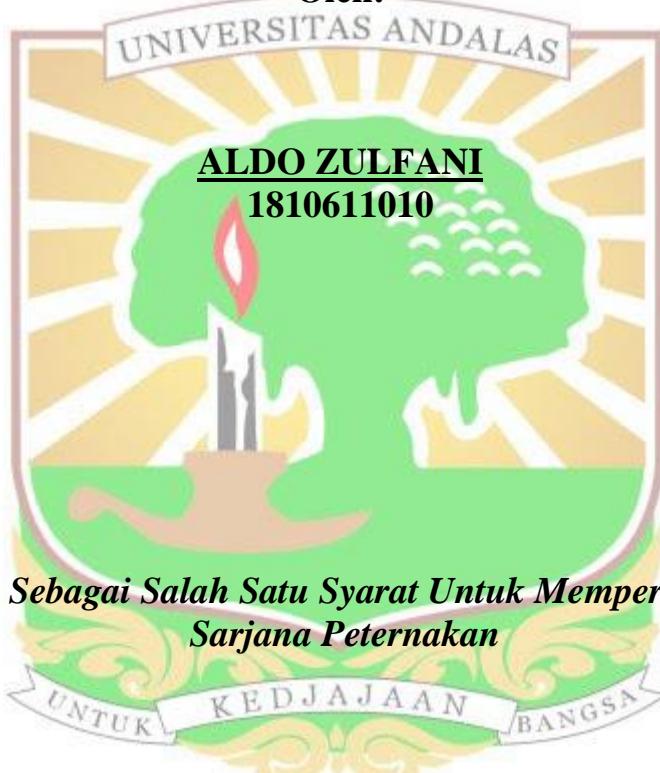


**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG PORANG
(*Amorphophallus oncophyllus*) TERHADAP KADAR AIR,
KADAR ABU, TOTAL PADATAN DAN UJI HEDONIK
MINUMAN TEH TELUR BEKU**

SKRIPSI

Oleh:



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

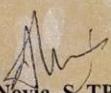
ALDO ZULFANI

PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG PORANG
(*Amorphophallus Oncophyllus*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR ABU, TOTAL
PADATAN DAN UJI HEDONIK MINUMAN TEH TELUR BEKU

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Peternakan

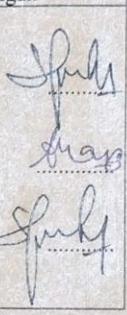
Menyetujui:

Pembimbing I


Deni Novia, S. TP, MP
NIP. 197711302005012002

Pembimbing II


Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc
NIP. 198204102005012001

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Deni Novia, S. TP, MP	
Sekretaris	Dr. Ely Vebriyanti, S. Pt, M.P	
Anggota	Ir. Afriani Sandra, S. Pt, M.Sc	
Anggota	Aronal Arief Putra, S. Pt, M. Sc, Ph. D.	
Anggota	Ade Rakhmadi, S. Pt, MP.	
Anggota	Dr. Ely Vebriyanti, S. Pt, M.P	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Ketua Program Studi
Peternakan

Prof. Dr. Ir. Mardiati Zain, M. S
NIP. 196506191990032002

Dr. Winda Sartika, S.Pt, M. Si
NIP. 19820529005012002

Tanggal lulus: 7 Maret 2025

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG PORANG
(*Amorphophallus oncophyllus*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR ABU,
TOTAL PADATAN DAN UJI HEDONIK MINUMAN TEH TELUR BEKU**

ALDO ZULFANI di bawah bimbingan
Deni Novia, S. TP, MP dan Ir. Afriani Sandra, S. Pt, M. Sc
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh pemberian tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar air, kadar abu, total padatan dan uji hedonik minuman teh telur beku. Penelitian ini menggunakan 40 butir telur itik, 25 gram teh merk kajoe Aro, 15 gram gula pasir dan 200 ml air. Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Persentase tepung porang yang digunakan adalah A (0%), B (0,1%), C (0,2%), D (0,3%) dan E (0,4%). Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar air, kadar abu, total padatan dan uji hedonik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemberian persentase tepung porang pada teh telur beku berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, total padatan, nilai hedonik warna dan nilai hedonik tekstur, akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap uji hedonik (nilai hedonik warna, rasa, tekstur, aroma, dan penerimaan keseluruhan). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa teh telur beku dengan penambahan persentase tepung porang terbaik didapatkan pada perlakuan C yaitu dengan penambahan tepung porang 0,2% dengan kadar air 83,25%, kadar abu 0,42%, total padatan 16,76% dan nilai hedonik yang masih dapat diterima panelis, nilai warna 4,90 (suka), nilai rasa 4,86 (suka), nilai aroma 5,42 (suka), nilai tekstur 4,54 (suka), dan nilai penerimaan keseluruhan 5,06 (suka).

Kata kunci: *Kadar abu, teh telur beku, tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*), total padatan, uji hedonik.*