

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH SIRSAK MADU  
(*Annona muricata L.*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK KEFIR SUSU SAPI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2025**

# **PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH SIRSAK MADU (*Annona muricata L.*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK KEFIR SUSU SAPI**

**Revi Rifelda**, dibawah bimbingan  
**Ferawati, S.Pt., MP** dan **Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP**  
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2025

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah sirsak madu (*Annona muricata L.*) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan dan organoleptik kefir susu sapi. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan *pulp* buah sirsak madu pada kefir susu sapi sebanyak A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), dan E (20%). Peubah yang diamati adalah total fenol, aktivitas antioksidan dan organoleptik kefir susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah sirsak madu memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan dan organoleptik kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E (20%) dengan nilai total fenol 102,17 mg GAE/g, aktivitas antioksidan 39,32% dan nilai organoleptik masih dalam *range* disukai oleh panelis yaitu dengan skor organoleptik rasa 3,93 (mendekati suka), aroma 4,18 (suka), dan tekstur 3,89 (mendekati suka).

**Kata Kunci** : *aktivitas antioksidan, kefir, pulp sirsak madu, total fenol*