

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH KOLANG-KALING
(*Arenga pinnata*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2025**

PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH KOLANG-KALING (*Arenga pinnata*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK KEFIR SUSU SAPI

Meysi Riani Putri, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP dan **Ferawati S. Pt., 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 kolang-kaling (*Arenga pinnata*) 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 kolang-kaling pada kefir susu sapi sebanyak A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), dan E (4%). Peubah yang diamati adalah total fenol, aktivitas antioksidan dan organoleptik kefir susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah kolang memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan dan organoleptik tekstur dan rasa, namun tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap organoleptik aroma kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E (4%) dengan nilai total fenol 90,95 mg GAE/g, aktivitas antioksidan 32,48% dan nilai organoleptik dalam *range* disukai oleh panelis yaitu dengan skor organoleptik tekstur 4,20 (suka), aroma 3,98 (mendekati suka), dan rasa 4,07 (suka).

Kata kunci: *aktivitas antioksidan, kefir, pulp kolang-kaling, total fenol*