

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT (*Curcuma domestica Val.*) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MENTEGA

SKRIPSI

Oleh:

IMMANUELA DHE BEATRICK
2110612122



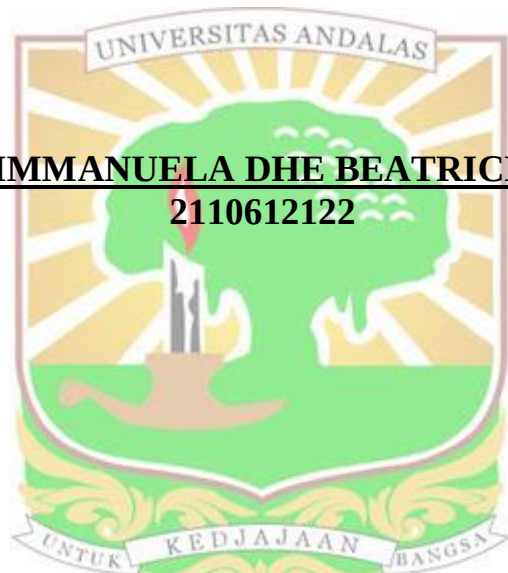
**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT (*Curcuma domestica Val.*) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MENTEGA

SKRIPSI

Oleh:

IMMANUELA DHE BEATRICK
2110612122



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pernakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MENTEGA

Immanuela Dhe Beatrick, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Indri Juliyarsi SP., MP dan **Prof. Dr. Ir. Elly Roza, MS**

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Kurkumin merupakan senyawa aktif penghasil warna jingga kemerahan pada tumbuhan kunyit. Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) merupakan salah satu tumbuhan yang memiliki kandungan kurkumin pada temu-temuannya. Kurkumin pada kunyit dapat dijadikan sebagai alternatif meningkatkan antioksidan dan pewarna alami. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunyit terhadap aktivitas antioksidan, rendemen, melting time, warna kemerahan dan warna kekuningan pada mentega. Penelitian ini menggunakan susu sapi segar yang dipasteurisasi pada suhu 72°C selama 30 menit sebanyak 20 L yang diperoleh dari peternakan Harapan Saiyo Kota Padang dan kunyit segar sebanyak 1 kg yang dijadikan bubuk yang diperoleh dari pasar Tradisional Nanggalo Siteba. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan bubuk kunyit pada mentega sebanyak A (0%), B (0,02%), C (0,04%), D (0,06%), dan E (0,08). Peubah yang diamati pada penelitian ini adalah aktivitas antioksidan, rendemen, melting time, warna kekuningan dan warna kemerahan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kunyit sebanyak 0,02% memberikan hasil terbaik yang memiliki aktivitas antioksidan dengan rata-rata 22,44%-53,20%, rendemen dengan rata-rata 3,80%-4,76%, uji warna kekuningan (b^*) nilai rata-rata berkisar antara 17,72-38,44, uji warna kemerahan (a^*) berkisar antara -2,08-7,01, melting time berkisar antara 176,75-199,50. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi bubuk kunyit memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, rendemen, melting time dan warna pada mentega. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan B (bubuk kunyit penambahan 0,02%). yang memberikan hasil terbaik dengan aktivitas antioksidan 33,58%, rendemen 3,97%, melting time 184,75 menit dan warna 33,93(b^*) -0,52(a^*).

Kata Kunci : *aktivitas antioksidan, rendemen, melting time, mentega, bubuk kunyit*