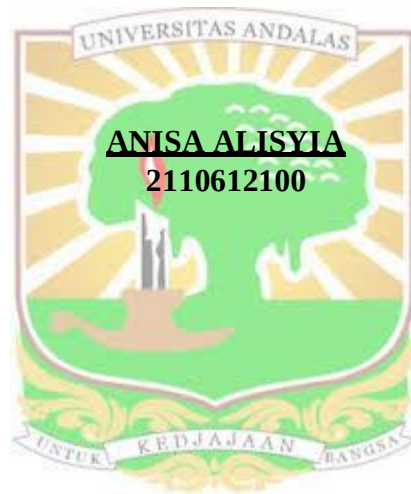


PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT (*Curcuma domestika* Val.) TERHADAP KADAR AIR, KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN ORGANOLEPTIK PADA MENTEGA

SKRIPSI

Oleh:

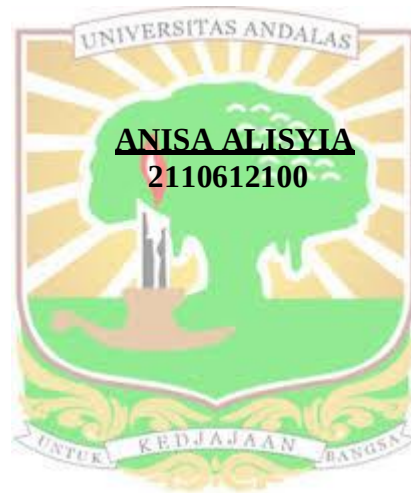


**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT (*Curcuma
Domestika* Val.) TERHADAP KADAR AIR, KADAR ASAM
LEMAK BEBAS DAN ORGANOLEPTIK PADA
MENTEGA**

SKRIPSI

Oleh:



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

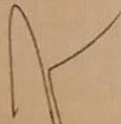
ANISA ALISYIA

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT (*Curcuma domestika Val.*)
TERHADAP KADAR AIR, KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN
ORGANLEPTIK PADA MENTEGA

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

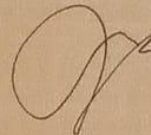
Menyetujui :

Pembimbing I

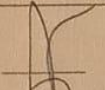
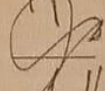
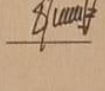
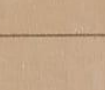
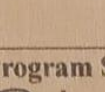
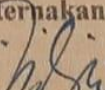


Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP
NIP. 197607152001122002

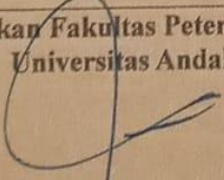
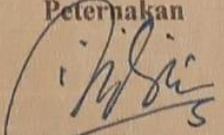
Pembimbing II



Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP
NIP. 197506042002122001

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP	
Sekretaris	Dr. Ely Vebriyanti, S.Pt., MP	
Anggota	Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP	
Anggota	Ade Sukma, S. Pt., MP., Ph. D	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt., MP	
Anggota	Rizki Dwi Setiawan, S. T. P., M. Si	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan Universitas Andalas  <u>Prof. Dr. Ir. Mardiaty Zain, MS</u> NIP. 196506191990032002	Ketua Program Studi Peternakan  <u>Dr. Winda Sartika, S. Pt, M. Si</u> NIP. 198205292005012002
---	---

Tanggal Lulus: 23 Juli 2025

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT (*Curcuma domestika Val.*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN ORGANOLEPTIK PADA MENTEGA

Anisa Alisyia, di bawah bimbingan
Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP dan **Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP**
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunyit terhadap kadar air, kadar asam lemak bebas dan organoleptik pada mentega. Penelitian ini menggunakan susu sapi segar sebanyak 20 L yang diperoleh dari Harapan Saiyo Kota Padang dan kunyit segar sebanyak 1 kg 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 adalah kadar air, kadar asam lemak bebas dan organoleptik. Hasil yang didapat pada uji kadar air mentega dengan rata-rata 18,78 - 29,50%, kadar asam lemak bebas dengan rata-rata 0,17 - 0,30%, uji hedonik warna nilai rata-rata berkisar antara 2,62-3,74, uji hedonik rasa berkisar antara 2,48-3,36, uji hedonik tekstur berkisar antara 2,94-3,68 uji hedonik aroma berkisar antara 3,00-3,80 dan rata-rata nilai penerimaan keseluruhan berkisar antara 2,76-3,66. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi bubuk kunyit memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar asam lemak bebas dan organoleptik pada mentega. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan B (bubuk kunyit penambahan 0,02%). Kadar asam lemak bebas mentega dengan penambahan bubuk kunyit telah memenuhi standar, namun kadar airnya belum memenuhi ketentuan yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI).

Kata Kunci: *Asam lemak bebas, bubuk kunyit, kadar air, mentega, organoleptik.*