

**PENGARUH PENAMBAHAN GULA AREN TERHADAP
OVERRUN, MELTING TIME, WARNA, DAN HEDONIK ES
KRIM TEH TELUR**

SKRIPSI



Oleh :

RAHMAD FIRDAUS

2010612059

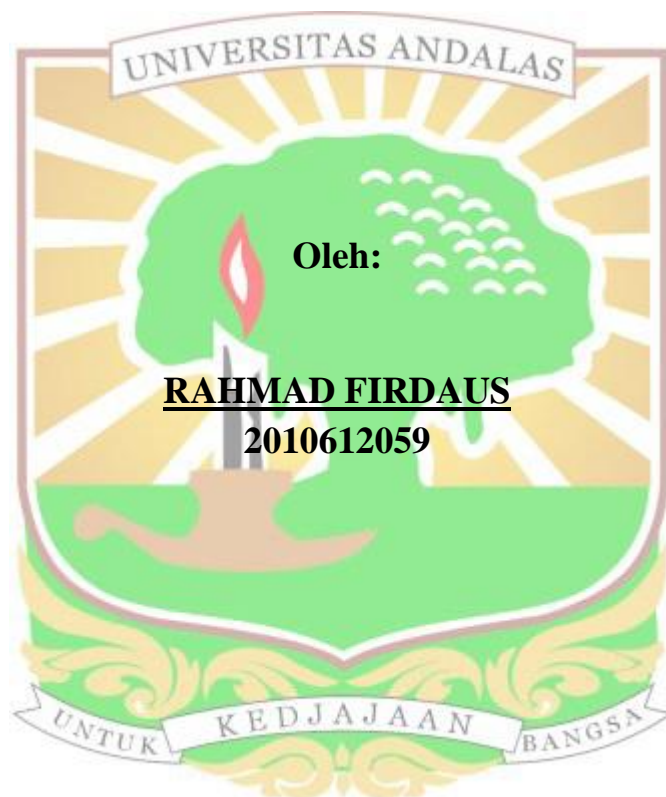
FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2026

**PENGARUH PENAMBAHAN GULA AREN TERHADAP
OVERRUN, MELTING TIME, WARNA, DAN HEDONIK ES
KRIM TEH TELUR**

SKRIPSI



Oleh:

RAHMAD FIRDAUS

2010612059

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

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2026

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

RAHMAD FIRDAUS
2010612059

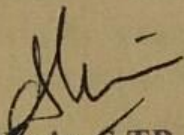
PENGARUH PENAMBAHAN GULA AREN TERHADAP *OVERRUN*,
MELTING TIME, WARNA DAN HEDONIK ES KRIM TEH TELUR

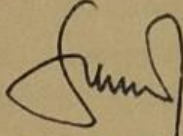
Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

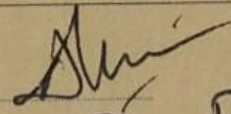
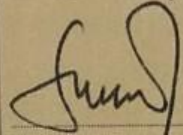
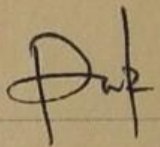
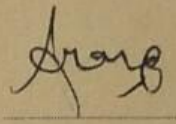
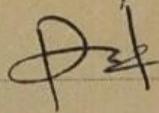
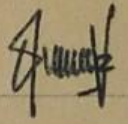
Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

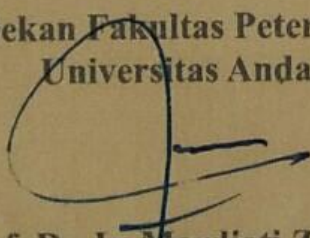

Deni Novia, S.TP, MP
NIP. 197711302005012002


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

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Deni Novia, S.TP, MP	
Sekretaris	Rizki Dwi Setiawan, S.TP, M.Si	
Anggota	Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc	
Anggota	Ir. Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D, IPM	
Anggota	Rizki Dwi Setiawan, S.TP, M.Si	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt, MP	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas


Prof. Dr. Ir. Mardiaty Zain, MS
NIP. 196506191990032002

Ketua Program Studi
Peternakan


Dr. Winda Sartika, S. Pt, M. Si
NIP. 198205292005012002

PENGARUH PENAMBAHAN GULA AREN TERHADAP *OVERRUN*, *MELTING TIME*, WARNA DAN HEDONIK ES KRIM TEH TELUR

Rahmad Firdaus, dibawah bimbingan

Deni Novia, S.TP, MP dan Ir. Afriani Sandra, S.Pt, MSc

Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan gula aren pada es krim teh telur terhadap *overrun*, *melting time*, warna dan hedonik. Materi penelitian ini menggunakan susu full cream Diamond® sebanyak 8 liter, gula aren sebanyak 1.040 gram, 20 butir telur itik, teh hitam Kadjoe Aro® dan bahan pembuatan es krim serta bahan pembuatan teh telur. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kelompok. Perlakuan yang diberikan dengan penambahan gula aren pada adonan es krim teh telur yaitu A(0%), B(5%), C(12,5%), D(20%) dan E(27,5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gula aren pada adonan es krim teh telur menghasilkan es krim teh telur dengan nilai *overrun* dan *melting time* mengalami peningkatan setelah penambahan gula aren serta warna mengalami penurunan berpengaruh tidak nyata pada penambahan gula aren (uji warna L* dan a*), mengalami peningkatan berpengaruh nyata pada penambahan gula aren (uji warna b*). Sedangkan pada hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur memberikan pengaruh yang nyata. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan C dengan rata-rata nilai *overrun* 42,00%, *melting time* 72 menit, warna (L* 71,62, a* 1,86 dan b* 15,90) dan rata-rata penilaian hedonik warna 6,18(suka) rasa, 6,48(suka), aroma 5,78(mendekati suka) dan tekstur 6,06(suka).

Kata kunci : *es krim teh telur, gula aren, overrun, melting time, hedonik*