

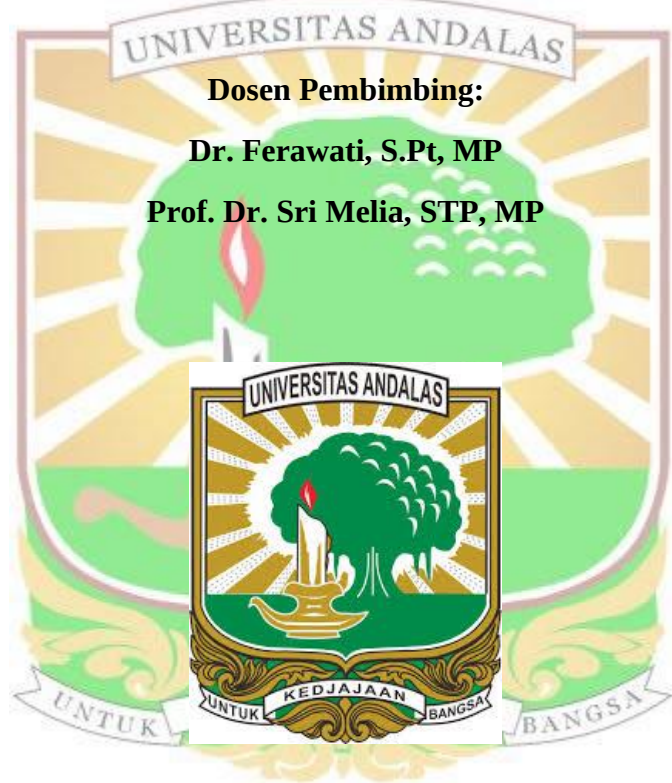
**PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAMBU BIJI MERAH
(*Psidium guajava L.*) TERHADAP KADAR AIR, *OVERRUN*,
MELTING TIME DAN SENSORI ES KRIM KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI

Oleh:

Fitrah Thyasta Ardika

2210622021



Dosen Pembimbing:

Dr. Ferawati, S.Pt, MP

Prof. Dr. Sri Melia, STP, MP

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2026

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAMBU BIJI MERAH
(*Psidium guajava L.*) TERHADAP KADAR AIR, *OVERRUN*,
MELTING TIME DAN SENSORI ES KRIM KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2026**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH

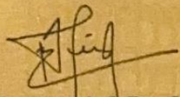
FITRAH THYASTA ARDIKA

Pengaruh Penambahan Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Terhadap
Kadar Air, *Overrun*, *Melting Time* dan Sensori Es Krim Kefir Susu Sapi

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

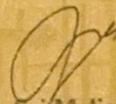
Menyetujui:

Pembimbing I

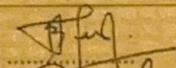
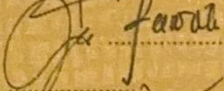
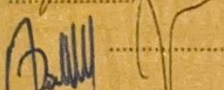
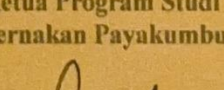


Dr. Ferawati, S.Pt., MP
NIP. 198311142014042003

Pembimbing II



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

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Ferawati, S.Pt., MP	
Sekretaris	Dr. Ir. Reswati, S.Pt., M.P., IPM	
Anggota	Prof. Dr. Sri Melia, STP, MP.	
Anggota	Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., M.P	
Anggota	Ade Sukma, S.Pt., MP, Ph.D	
Anggota	El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si	

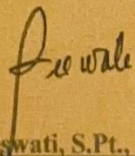
Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas



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

Ketua Program Studi
Peternakan Payakumbuh

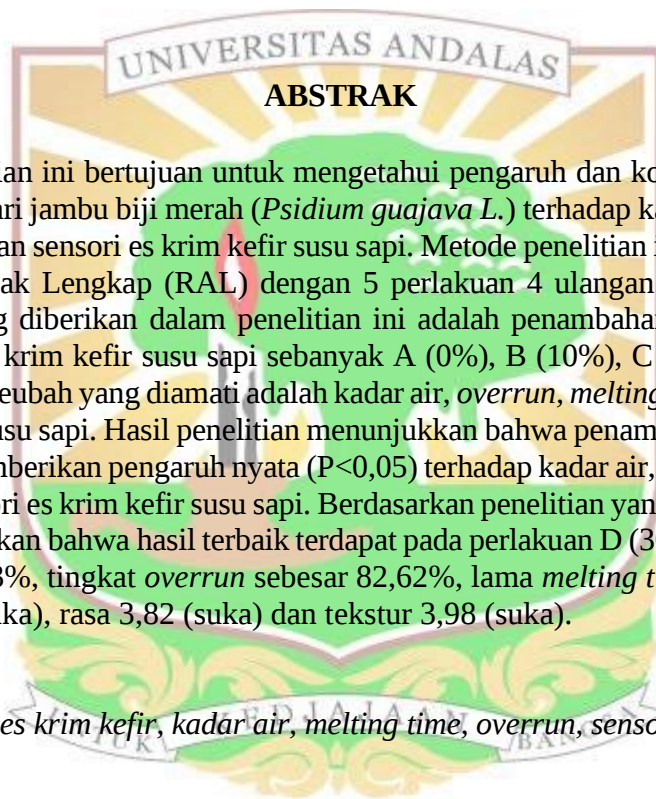


Dr. Ir. Reswati, S.Pt., M.P., IPM
NIP. 197002071995012001

Tanggal Lulus : 10 Agustus 2026

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava L.*) TERHADAP KADAR AIR, *OVERRUN*, *MELTING TIME* DAN SENSORI ES KRIM KEFIR SUSU SAPI

Fitrah Thyasta Ardika, dibawah bimbingan
Dr. 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, 2026



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan konsentrasi terbaik penambahan sari jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap kadar air, *overrun*, *melting time*, dan sensori es krim kefir susu sapi. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan 4 ulangan. Masing-masing perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan sari jambu biji merah pada es krim kefir susu sapi sebanyak A (0%), B (10%), C (20%), D (30%) dan E (40%). Peubah yang diamati adalah kadar air, *overrun*, *melting time* dan sensori es krim kefir susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jambu biji merah memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, *overrun*, *melting time*, dan sensori es krim kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D (30%) dengan nilai kadar air 67,33%, tingkat *overrun* sebesar 82,62%, lama *melting time* 25,25 menit, aroma 3,86 (suka), rasa 3,82 (suka) dan tekstur 3,98 (suka).

Kata Kunci : *es krim kefir, kadar air, melting time, overrun, sensori*