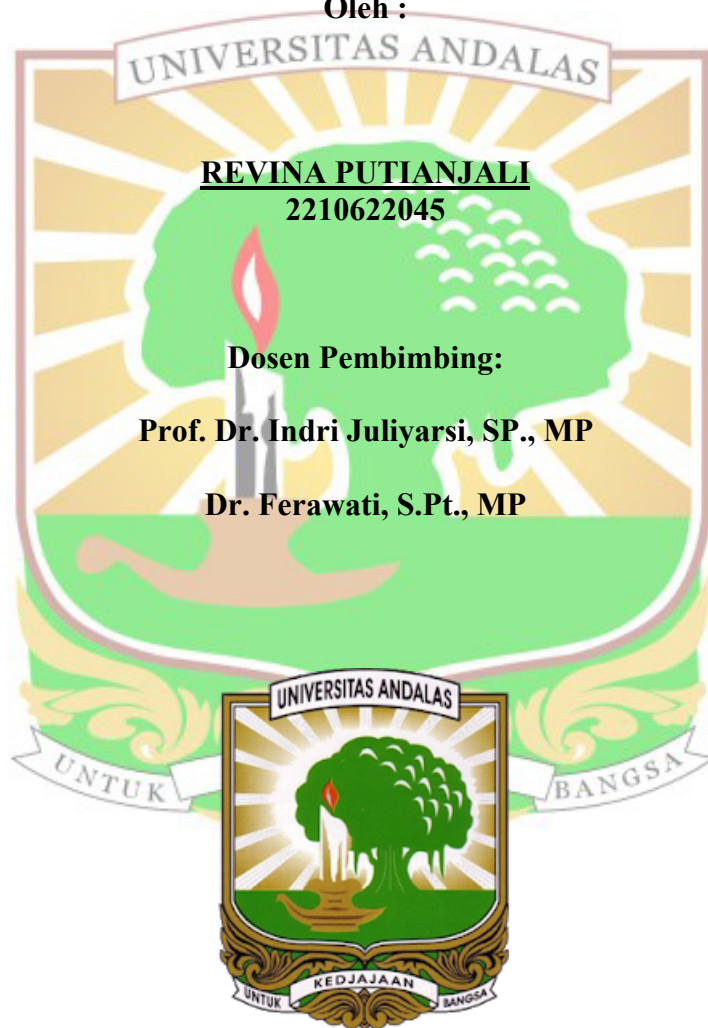


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI UMBI BIT (*Beta vulgaris L.*)
TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SENSORI
ES KRIM KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI

Oleh :



REVINA PUTIANJALI
2210622045

Dosen Pembimbing:

Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP

Dr. Ferawati, S.Pt., MP

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2026**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI UMBI BIT (*Beta vulgaris L.*) TERHADAP TOTAL FENOL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SENSORI ES KRIM KEFIR SUSU SAPI

Revina Putianjali, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP dan **Dr. Ferawati S. Pt., MP**

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari umbi bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan dan sensori es krim kefir susu sapi. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan sari umbi bit pada es krim kefir susu sapi sebanyak A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), E (20%), dan F (25%). Peubah yang diamati adalah total fenol, aktivitas antioksidan dan sensori es krim kefir susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari umbi bit memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan dan sensori rasa, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap sensori tekstur dan aroma es krim kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D (15%) dengan nilai total fenol 143,67 mg GAE/100 g, aktivitas antioksidan 65,56% dan nilai sensori dalam *range* disukai oleh panelis yaitu dengan skor sensori tekstur 4,08 (suka), rasa 4,32 (suka), dan aroma 3,86 (suka).

Kata kunci: *aktivitas antioksidan, es krim kefir, sari umbi bit, total fenol, sensori*