

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI UMBI BIT (*Beta vulgaris* L.)
TERHADAP KADAR AIR, *OVERRUN* DAN *MELTING TIME*
ES KRIM KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI

Oleh :

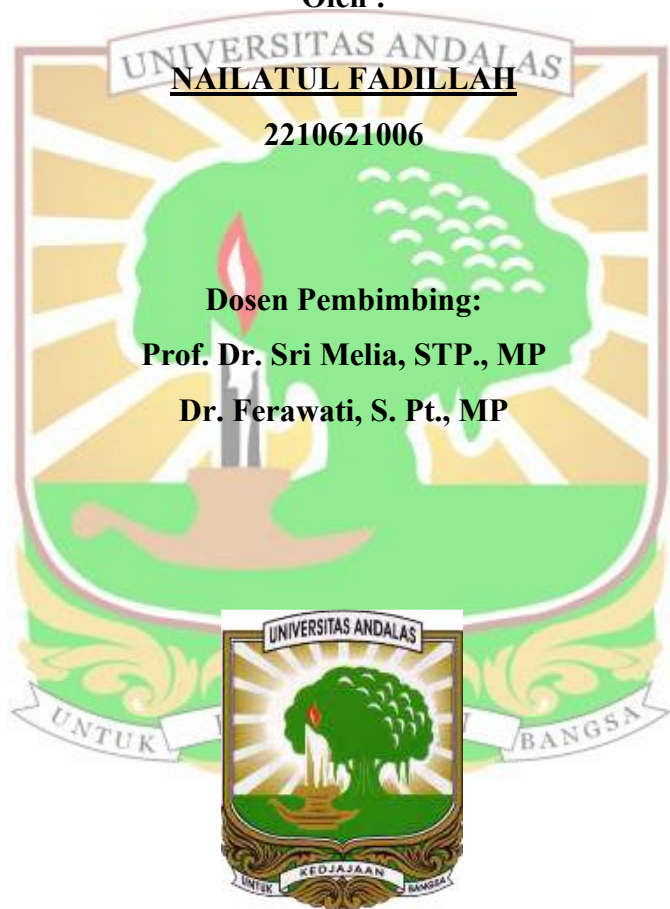
NAILATUL FADILLAH

2210621006

Dosen Pembimbing:

Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP

Dr. Ferawati, S. Pt., MP



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2026**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI UMBI BIT (*Beta vulgaris* L.)
TERHADAP KADAR AIR, *OVERRUN* DAN *MELTING TIME* ES KRIM
KEFIR SUSU SAPI**

Nailatul Fadillah, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Sri Melia, STP., 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 kadar air, *overrun*, dan *melting time* es krim kefir susu sapi. Materi penelitian ini menggunakan kefir grain sebanyak 84,75 g diperoleh dari Laboratorium Terpadu Fakultas Peternakan Kampus Payakumbuh. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan sari umbi bit (*Beta vulgaris* L.) sebanyak A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), E (20%) dan F (25%). Peubah yang diamati meliputi kadar air, *overrun*, dan *melting time* es krim kefir susu sapi. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penambahan sari umbi bit berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air es krim kefir susu sapi yang berkisar antara 60,67% – 72,77%, di mana kadar air meningkat konsisten seiring bertambahnya konsentrasi sari umbi bit. Pada uji *overrun*, penambahan sari umbi bit juga berpengaruh nyata ($P < 0,05$) dengan kisaran 65,93% – 81,21%, nilai optimum diperoleh pada perlakuan E (20%) sebesar 81,21%, kemudian menurun pada F (25%) menjadi 76,34%. Pada pengujian *melting time*, penambahan sari umbi bit berpengaruh nyata ($P < 0,05$) dengan kisaran 20,00 – 24,00 menit, di mana *melting time* semakin singkat dengan bertambahnya konsentrasi sari umbi bit. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik diperoleh pada perlakuan D (15%) dengan kadar air 68,79%, *overrun* 80,77%, dan *melting time* 20,00 menit.

Kata Kunci: es krim kefir, kadar air, *melting time*, *overrun*, sari umbi bit