

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, WARNA, DAN ORGANOLEPTIK *EDIBLE FILM* DARI *WHEY***

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, WARNA, DAN ORGANOLEPTIK *EDIBLE FILM* DARI *WHEY***

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Peternakan pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2020**

# **PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, WARNA, DAN ORGANOLEPTIK *EDIBLE FILM* DARI *WHEY***

**Muhamad Ridwan** di bawah bimbingan

**Indri Juliyarsi SP,MP dan Dr. Sri Melia, S.TP,MP**

Bagian Ternologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2020

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap aktivitas antioksidan, warna, dan organoleptik *edible film whey*. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 1300 ml dan 1000 gram kunyit segar. Metode yang digunakan ialah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian yaitu penambahan ekstrak kunyit yaitu A (0%), B (0,2%), C (0,4%) dan D (0,6%). Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa *edible film whey* dengan penambahan ekstrak kunyit berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aktivitas antioksidan dengan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A yaitu 5,2%, dan nilai rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan D yaitu 72,8%. *Edible film whey* dengan penambahan ekstrak kunyit juga berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap uji warna (*yellowness*) dengan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A yaitu 6,02 dan nilai rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan D yaitu 59,52. *Edible film whey* dengan penambahan ekstrak kunyit berpengaruh tak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap pengujian organoleptik warna, organoleptik aroma, dan organoleptik rasa. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak kunyit pada perlakuan C yaitu 0,4% memberikan hasil terbaik pada *edible film whey* dengan nilai aktivitas antioksidan 63,40%, warna (*yellowness*) 51,41, organoleptik warna 3,52 (agak suka), organoleptik aroma 2,84 (agak suka), dan organoleptik rasa 2,44 (tidak suka).

**Kata Kunci :** *ekstrak kunyit, edible film whey, aktivitas antioksidan.*