

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL (*Daucus carota L.*) PADA PEMBUATAN *STICK* DADIH TERHADAP KADAR LEMAK, KOLESTEROL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Heru, dibawah bimbingan

Prof. Drh. Hj. Endang Purwati R N, MS, Ph.D dan **Afriani Sandra, S.Pt, MSc**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan

Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan wortel terhadap kandungan antioksidan, kadar lemak, dan kolesterol. Penelitian ini menggunakan dadih sebanyak 2000 g dan tepung wortel 200 g. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung wortel sebanyak A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), E (20%). Peubah yang diamati adalah kadar lemak, kolesterol, dan kandungan aktivitas antioksidan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung wortel terhadap dadih berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) menurunkan kadar lemak, kadar kolesterol, dan meningkatkan aktivitas antioksidan. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil disimpulkan bahwa pengaruh penambahan tepung wortel pada dadih pada perlakuan E (20%) memberikan hasil terbaik dengan kadar lemak 21,34%, kadar kolesterol 10,91 mg/dl, dan aktivitas antioksidan 64,82 %.

Kata kunci : dadih, wortel, kadar lemak, kolesterol dan aktivitas antioksidan.

