

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAHE MERAH (*Zingiber officinal* var  
Rubrum) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT FISIK ES  
KRIM GULA AREN**

**Disusun dan diajukan oleh**

**NUR NAHLA MIANSARI  
I111 15 056**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2022**

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAHE MERAH (*Zingiber officinal* var  
Rubrum) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT FISIK ES  
KRIM GULA AREN**

**Disusun dan diajukan oleh**

**NUR NAHLA MIANSARI  
I111 15 056**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2022**

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

### PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAHE MERAH (*Zingiber officinal* var Rubrum) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT FISIK ES KRIM GULA AREN

Disusun dan diajukan oleh

**NUR NAHLA MIANSARI**  
**I11115056**

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka  
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan Fakultas  
Peternakan Universitas Hasanuddin

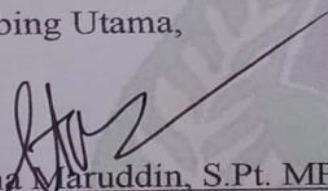
Pada tanggal 16 Agustus 2022

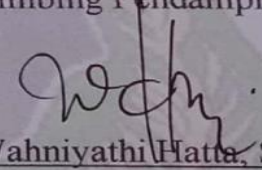
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

  
Dr. Fatma Maruddin, S.Pt. MP  
NIP. 19750813 200212 2 002

  
Dr. Wahniyathi Hatta, S.Pt., M.Si  
NIP. 19700416 199512 2 001

  
Ketua Prodi Peternakan  
  
Dr. Syahdar Baba, S.Pt., M.Si  
NIP. 19731217 200312 1 001

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Nahla Miansari

NIM : I111 15 056

Program Study : Peternakan

Jenjang : S1

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya tulis dengan judul:

**Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah terhadap Aktivitas**

**Antioksidan dan Sifat Fisik Es Krim Gula Aren**

Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila sebagian atau seluruhnya dari karya skripsi saya ini tidak asli atau plagiasi maka saya bersedia dikenakan sanksi akademik sesuai peraturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Makassar, 22 Juli 2022



Nur Nahla Miansari

## ABSTRAK

**Nurnahla Miansari. I111 15 056.** Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinal* var *Rubrum*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisik Es Krim Gula Aren. Dibimbing oleh **Fatma Maruddin** dan **Wahniyathi Hatta**.

Es krim merupakan salah satu produk olahan susu dan pengolahannya dengan membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Penggunaan bahan dan pengolahan yang tepat dapat dihasilkan es krim dengan kualitas baik. Jahe merah (*Zingiber officinal* var *Rubrum*) merupakan salah satu bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan es krim. Kandungan jahe merah dapat memberikan citarasa khas pada produk es krim. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan persentase sari jahe merah terhadap nilai antioksidan, citarasa serta hedonik pada es krim. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan persentase sari jahe merah (0%, 3%, 6%, 9% dan 12%) dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa es krim gula aren dengan perlakuan penambahan persentase sari jahe merah berpengaruh sangat nyata terhadap citarasa pedas pada es krim, namun tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan dan penilaian panelis terhadap kesukaan esk krim gula aren. Peningkatan persentase sari jahe merah pada es krim gula aren mengakibatkan peningkatan citarasa pada es krim gula aren, namun tidak mengubah aktivitas antioksidan dan kesukaan panelis akan es krim gula aren. Penambahan persentase sari jahe merah 3% dalam pengolahan es krim menghasilkan es krim gula aren terbaik..

Kata kunci : Sari Jahe merah, Es krim Gula Aren, Antioksidan, Citarasa dan Hedonik.

## ABSTRACT

**Nurnahla Miansari. I111 15 056.** Effect of Addition of Red Ginger Juice (*Zingiber officinal* var *Rubrum*) on Antioxidant Activity and Physical Properties of Palm Sugar Ice Cream. Guided by **Fatma Maruddin** and **Wahniyathi Hatta**.

Ice cream is one of the dairy products and processing by freezing and mixing the raw materials together. Using the right ingredients and processing can produce ice cream with good quality. Red ginger (*Zingiber officinal* var *Rubrum*) is one of the ingredients that can be used in making ice cream. The content of red ginger can give a distinctive taste to ice cream products. The purpose of this research was to know the effect of adding the percentage of red ginger juice on the antioxidant value, taste and hedonic in ice cream. This research used was completely randomized method (CRD) with five treatments (0%, 3%, 6%, 9% and 12%) with three replications. The results showed that palm sugar ice cream with the addition of red ginger extract had a very significant effect on the spicy taste of ice cream, but did not affect the antioxidant activity and panelists' assessment of the preference of palm sugar ice cream. The increase in the percentage of red ginger juice in palm sugar ice cream resulted in an increase in the taste of palm sugar ice cream, but did not change the antioxidant activity and panelists' preference for palm sugar ice cream. The addition of 3% red ginger extract in ice cream processing resulted in the best palm sugar ice cream..

Keywords: Red Ginger Juice, Ice Cream Sugar Palm, Antioxidant, Flavor And Hedonic.

## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas berkat, limpahan rahmat dan taufiq-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan segala keterbatasan. Berbagai kesulitan yang dihadapi penulis dalam penyusunan, namun berkat dukungan dan doa dari berbagai pihak sehingga kesulitan yang dihadapi penulis dapat dilewati dengan mudah.

Terimakasih terucap bagi segenap pihak yang telah meluangkan waktu, pemikiran dan tenaganya sehingga penyusunan skripsi ini selesai. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Ibu **Dr. Fatma Maruddin, S.Pt., MP** selaku pembimbing utama dan **Dr. Wahniyathi Hatta, S.Pt., M.Si** selaku pembimbing anggota yang senantiasa meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam mengarahkan dan membimbing penulis untuk menyelesaikan makalah hasil penelitian. .
2. Ibu **drh. Hj. Farida Nur Yuliati, M.Si** dan bapak **Prof. Dr. Ir. Muhammad Irfan Said, S.Pt., M.Si., IPU** sebagai pembahas yang telah memberikan kritikan dan saran kepada penulis dalam penulisan makalah hasil penelitian.
3. Kedua orang tua, Ayahanda **Syaripuddin Lanto** dan Ibunda **Hasmiati Asis**, kedua saudara serta suami saya **Henra S.T** yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi kepada penulis.
4. Teman-teman **HIMATEHATE-UH** yang telah memberikan bantuan, arahan dan dukungan sehingga makalah hasil penelitian dapat selesai tepat waktu.