

Mara Evita Eriyanti. NPM 21.03.3.1.100041. Evaluasi Sensoris, Antioksidan, Dan Serat Pangan Minuman Labu Parang Fermentasi Dengan Perbedaan Lama Blanching. Di Bawah Bimbingan **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P. dan Mojiono, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Labu parang (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu bahan pangan lokal yang kaya akan beta-karoten, serat dan antioksidan, serta berpotensi dikembangkan menjadi produk minuman fungsional. Permintaan terhadap minuman fermentasi berbasis nabati semakin meningkat, terutama di kalangan vegan dan individu dengan toleransi laktosa. Namun, proses pengolahan seperti *blanching* dapat mempengaruhi mutu sensoris, kandungan antioksidan dan serat pangan produk akhir. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh perbedaan lama *blanching* terhadap karakteristik sensoris, aktivitas antioksidan dan kandungan serat pangan pada minuman labu parang fermentasi. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan, yaitu tanpa *blanching* (kontrol), *blanching* selama 5 menit dan *blanching* selama 10 menit. Proses fermentasi dilakukan menggunakan bakteri asam laktat dan evaluasi meliputi uji sensoris (dengan metode CATA dan JAR oleh 30 panelis), pengukuran aktivitas antioksidan (metode DPPH), serta analisis kandungan serat pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama *blanching* berpengaruh signifikan terhadap karakteristik sensoris, aktivitas antioksidan dan kandungan serat pangan minuman labu parang fermentasi. Perlakuan *blanching* selama 5 menit menghasilkan minuman dengan aktivitas antioksidan tinggi dan karakteristik sensoris paling disukai panelis, sedangkan *blanching* 10 menit meningkatkan kandungan serat pangan namun menurunkan penerimaan sensoris. Perlakuan *blanching* selama 5 menit merupakan perlakuan terbaik untuk menghasilkan minuman labu parang fermentasi dengan keseimbangan optimal antara kualitas sensoris, aktivitas antioksidan dan kandungan serat pangan. Penelitian ini memberikan informasi ilmiah yang dapat digunakan sebagai referensi dalam pengembangan minuman fungsional berbasis labu parang, khususnya untuk konsumen vegan dan intoleran laktosa.

Kata Kunci : Antioksidan, *Blanching*, Labu parang, Minuman fermentasi, Sensoris, Serat pangan

Mara Evita Eriyanti. NPM 21.03.3.1.100041. *Sensory, Antioxidant, and Dietary Fiber Evaluation of Fermented Pumpkin Beverage with Difference in Blanching Length. Under the guidance of Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P. and Mojiono, S.TP., M.Si.*

ABSTRACT

Macaw squash (Cucurbita moschata) is one of the local food ingredients that is rich in beta-carotene, fiber and antioxidants, and has the potential to be developed into a functional beverage product. The demand for plant-based fermented beverages is increasing, especially among vegans and lactose intolerant individuals. However, processing processes such as blanching can affect the sensory quality, antioxidant content and dietary fiber of the final product. This study aims to evaluate the effect of the difference in blanching length on sensory characteristics, antioxidant activity and dietary fiber content in fermented pumpkin machete drinks. The study used the Complete Random Design (RAL) method with three treatments, namely no blanching (control), blanching for 5 minutes and blanching for 10 minutes. The fermentation process was carried out using lactic acid bacteria and evaluation included sensory tests (using CATA and JAR methods by 30 panelists), measurement of antioxidant activity (DPPH method), and analysis of dietary fiber content. The results showed that the length of blanching had a significant effect on the sensory characteristics, antioxidant activity and dietary fiber content of fermented machete pumpkin drinks. The 5-minute blanching treatment resulted in a drink with high antioxidant activity and sensory characteristics that the panelists preferred, while a 10-minute blanching increased the dietary fiber content but decreased sensory acceptance. The blanching treatment for 5 minutes is the best treatment to produce fermented machete pumpkin drink with an optimal balance between sensory quality, antioxidant activity and dietary fiber content. This study provides scientific information that can be used as a reference in the development of functional drinks based on machete, especially for vegan and lactose intolerant consumers.

Keywords : Antioxidant, Blanching, Pumpkin, Fermented drinks, Sensory, Dietary fiber