

St. Rizqiyeh. NPM 200331100003. Karakteristik Mutu Minuman Fermentasi Labu Kuning dengan Variasi Jenis Labu dan Perlakuan Pendahuluan. Dibawah Bimbingan **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P.** dan **Mojiono S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pola hidup sehat mendorong pengembangan pangan fungsional, termasuk minuman fermentasi. Labu kuning, dengan kandungan nutrisi yang baik, memiliki potensi sebagai bahan dasar alternatif untuk minuman fermentasi, terutama bagi konsumen vegetarian atau yang alergi protein susu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh jenis labu dan perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik mutu minuman fermentasi labu kuning. Tiga jenis labu yang digunakan adalah labu parang, labu madu, dan labu kabocha. Perlakuan pendahuluan yang diterapkan adalah *blanching* dan *non-blanching*. Parameter yang diuji meliputi total padatan terlarut (TPT), derajat keasaman (pH), total asam tertitrasi (TAT), total gula reduksi, dan total bakteri asam laktat (BAL). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor perlakuan. Hasil analisis menunjukkan bahwa variasi jenis labu berpengaruh nyata terhadap TPT dan pH, namun tidak berpengaruh nyata terhadap TAT, total gula reduksi, dan total BAL. Perlakuan pendahuluan dan interaksi kedua faktor tidak berpengaruh nyata terhadap semua parameter yang diuji. Labu parang menghasilkan nilai TPT tertinggi ($2,88 \pm 0,29^\circ \text{Brix}$), sementara labu kabocha memiliki pH tertinggi ($5,80 \pm 0,00$). Rentang nilai total BAL berada pada 8,29-8,86 log cfu/mL, menunjukkan pertumbuhan BAL yang baik pada semua perlakuan. Hasil penelitian ini memberikan informasi penting tentang potensi labu kuning sebagai bahan dasar minuman fermentasi dan dapat menjadi dasar untuk pengembangan produk pangan fungsional berbasis labu, sekaligus menjawab kebutuhan konsumen akan produk pangan yang tidak hanya bergizi namun juga bermanfaat bagi kesehatan.

Kata Kunci: *Bakteri Asam Laktat, Labu Kuning, Minuman Fermentasi.*

St. Rizqiyeh. NPM 200331100003. *Characteristics of Fermented Pumpkin Beverage Quality with Variations of Pumpkin Types and Preliminary Treatment. Based on the Guide of Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P. and Mojiono S.TP., M.Si.*

ABSTRACT

Increasing public awareness of healthy lifestyles has encouraged the development of functional foods, including fermented drinks. Pumpkin, with its good nutritional content, has potential as an alternative base ingredient for fermented drinks, especially for vegetarian consumers or those allergic to milk protein. This research aims to analyze the effect of pumpkin type and preliminary treatment on the quality characteristics of pumpkin fermented drinks. The three types of pumpkin used are machete pumpkin, honey pumpkin, and kabocha pumpkin. The preliminary treatments applied are blanching and non-blanching. The parameters tested include total dissolved solids (TPT), degree of acidity (pH), total titratable acids (TAT), total reducing sugars, and total lactic acid bacteria (LAB). The research used a Completely Randomized Design (CRD) with 2 treatment factors. The results of the analysis showed that variations in pumpkin type had a significant effect on TPT and pH, but had no significant effect on TAT, total reducing sugar and total LAB. Pretreatment and the interaction of the two factors had no significant effect on all parameters tested. Parang pumpkin produces the highest TPT value ($2.88 \pm 0.29^\circ \text{Brix}$), while kabocha pumpkin has the highest pH (5.80 ± 0.00). The range of total BAL values was 8.29-8.86 log cfu/mL, indicating good LAB growth in all treatments. The results of this research provide important information about the potential of pumpkin as a basic ingredient for fermented drinks and can be a basis for developing functional pumpkin-based food products, while also answering consumer needs for food products that are not only nutritious but also beneficial for health.

Keywords: Lactic Acid Bacteria, Yellow Pumpkin, Fermented Drinks.