

ABSTRAK

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan jenis tanaman sayuran yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti protein, mineral, kalsium, fosfor, besi, Vitamin B dan C dan serat karbohidrat yang tinggi sehingga dapat terfermentasi menjadi asam laktat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari labu kuning terhadap peningkatan kadar Vitamin A, Vitamin C dan jumlah bakteri asam laktat pada yogurt susu sapi. Jenis penelitian yang dilakukan merupakan penelitian eksperimental laboratorium dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 faktor dan 6 kali pengulangan dengan konsentrasi penambahan sari labu kuning sebesar 10%, 15%, 20% dan 25%. Berdasarkan hasil analisis data menggunakan ANOVA dan uji DMRT (Duncan Mean Rate Test) dengan taraf signifikan 5%. Hasil menunjukkan penambahan terbaik pada konsentrasi 25%. Untuk kadar vitamin A di peroleh hasil 0,828 ppm dalam 100ml yogurt susu, vitamin C sebesar 0,1131 ppm dalam 100 ml yogurt, kadar antioksidan sebesar 0,45% dalam 100 ml yogurt, dan total bakteri asam laktat 229×10^1 CFU.

Kata kunci : Yogurt, Labu kuning (*Cucurbita Moschata*), Vitamin A, Vitamin C, Antioksidan, dan Total Bakteri Asam Laktat

ABSTRACT

Pumpkin (*Cucurbita moschata*) is a type of vegetable plant that can be used for various types of food that has a fairly complete nutritional content such as protein, minerals, calcium, phosphorus, iron, Vitamin B and C and high carbohydrate fiber so that it can be fermented into lactic acid. Pumpkin has the potential to be developed into processed products such as yogurt. This study aims to determine the effect of adding pumpkin juice on increasing levels of Vitamin A. This type of research is an experimental laboratory study using a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 4 factors and 6 replications with concentrations of adding pumpkin juice of 10%, 15%, 20% and 25%. Based on the results of data analysis using ANOVA and the DMRT (Duncan Mean Rate Test) test with a significance level of 5%. The results showed the best addition at a concentration of 25%. For vitamin A levels, 0.828 ppm in 100 ml of milk yogurt, vitamin C of 0.1131 ppm in 100 ml of yogurt, antioxidant levels of 0.45% in 100 ml of yogurt, and total lactic acid bacteria 229×10^1 CFU.

Keywords: Yogurt, Pumpkin (*Cucurbita Moschata*), Vitamin A, Vitamin C, Antioxidants, and Total Lactic Acid Bacteria