

ABSTRAK

Pemanfaatan labu kuning di masyarakat sangat minim, meskipun tanaman dari buah tersebut sangat mudah di jumpai di wilayah Indonesia. Produk minuman probiotik sari labu kuning dapat menjadi salah satu alternatif pengolahan dari labu kuning. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan inovasi produk pangan fungsional dan mengetahui kandungan gizi yang terdapat didalamnya terutama aktivitas antioksidan, kadar air, dan kadar abu dari produk minuman probiotik tersebut. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental dengan RAL (Rancangan Acak Lengkap) menggunakan kontrol dan konsentrasi dengan dilakukan 3 kali pengulangan yang terdiri dari perbedaan pemberian formulasi ekstrak jahe emprit dengan masing-masing 1% (v/v), 2% (v/v), 3% (v/v), 4% (v/v) dan gula sukrosa masing-masing formula 5% (b/v), 10% (b/v), 15% (b/v), dan 20% (b/v). Hasil dari analisis nilai aktivitas antioksidan, protein, dan karbohidrat pada uji normalitas *shapiro-wilk* kelompok kontrol dan kelompok K1, K2, K3, K4 memiliki *p-value* $\geq 0,05$ yang berarti seluruh kelompok berdistribusi normal. Hasil uji *One Way Anova* pada kelompok kontrol dan kelompok K1, K2, K3, K4 memiliki nilai *p-value* $< 0,05$ yang artinya semua kelompok memiliki perbedaan nilai yang signifikan. Pada antioksidan nilai terendah didapatkan oleh kelompok kontrol sebesar 12,52, sedangkan nilai tertinggi didapatkan kelompok K4 dengan nilai 59,7. Pada protein nilai paling rendah dimiliki oleh kelompok K1 dengan nilai 1,3%, sedangkan nilai tertinggi dimiliki oleh kelompok K4 sebesar 4,53%. Pada nilai karbohidrat nilai paling rendah dimiliki oleh kelompok K1 sebesar 6,11% dan nilai paling tinggi dimiliki kelompok K4 sebesar 17,68%.

Kata kunci : minuman probiotik, labu kuning, aktivitas antioksidan, protein, karbohidrat.