



## RINGKASAN

HASNA SAFIRA HAKIM. Modifikasi Produk Susu Nabati Biji Labu Kuning *Kinsee Milk* untuk *Vegetarian*. *Milk Product Modification of Pumpkin Seeds Plant-Based Kinsee Milk for Vegetarian*. Dibimbing oleh RINA MARTINI

Semakin berkembangnya zaman dan kepercayaan manusia, menjadikan terbaginya beberapa kelompok dengan pilihan dan kepercayaannya atas apa yang dikonsumsi salah satunya adalah *vegetarian* yang tidak mengonsumsi bahan olahan hewani. Modifikasi produk untuk kelompok *vegetarian* dilakukan agar memperkaya variasi makanan dan minuman untuk kelompok *vegetarian*. Sumber protein seorang *vegetarian* berasal dari protein nabati yang berasal dari biji-bijian dan kacang-kacangan. Salah satu biji yang mengandung tinggi protein adalah biji labu kuning, yang belum banyak diketahui bahwa limbah dari labu kuning ini bisa dikonsumsi dan memiliki banyak manfaat.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah melakukan modifikasi produk dengan memanfaatkan biji labu kuning untuk pembuatan produk minuman *Kinsee Milk* (*pumpkin seeds milk*). Tujuan khususnya adalah mengetahui manfaat dari biji labu kuning, menentukan produk modifikasi *Kinsee Milk*, memproduksi susu sereal *Kinsee Milk*, menghitung kandungan gizi yang terkandung dalam *Kinsee Milk*, dan mengkaji hasil uji organoleptik dari *Kinsee Milk*.

*Kinsee Milk* adalah susu nabati dengan bahan utama biji labu kuning. Manfaat biji labu kuning adalah untuk kesehatan tulang, menurunkan kadar gula darah, untuk kesehatan jantung, dan juga untuk menambah imunitas tubuh. Keunggulan produk *Kinsee Milk* ini adalah sebagai salah satu produk minuman susu nabati yang tidak mengandung bahan hewani yang aman dikonsumsi oleh kelompok *vegan* dan juga bagi penderita *Lactose Intolerance* atau intoleransi terhadap laktosa yang terkandung dalam susu sapi. Salah satu keunggulan dari *Kinsee Milk* ini adalah dengan menambahkan rasa sereal pada susu ini yang menjadikan rasanya lebih unik dan juga sehat karena berasal dari bahan nabati.

Proses pengolahan *Kinsee Milk* terdiri dari perendaman biji labu kuning, mencampurkan semua bahan lalu menghaluskannya, menyaring sisa ampas susu, dan menambahkan rasa sereal pada susu. Untuk mengetahui biji labu kuning dapat berpengaruh terhadap warna, rasa, kekentalan susu, dan aroma dari *Kinsee Milk*, dilakukan uji organoleptik secara hedonik oleh 30 panelis tidak terlatih. Sample uji organoleptik untuk panelis adalah *Kinsee Milk* dengan rasa original, *Kinsee Milk* dengan rasa cornflakes, dan *Kinsee Milk* dengan rasa cococrunch.

Hasil uji organoleptik *Kinsee Milk* dengan dua produk pembandingnya menggunakan uji *Kruskal-wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* menunjukkan adanya perbedaan nyata pada parameter warna, rasa, dan aroma, dan tidak ada perbedaan pada parameter kekentalan atau tekstur dari *Kinsee Milk*.

Kata kunci: Biji labu kuning, modifikasi produk, susu nabati, *vegetarian*.