

ABSTRAK

Caesandra Indah Arlina. B.1910523. Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Fungsional Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (*Centella Asiatica*). Dibawah bimbingan Distya Riski Hapsari dan Intan Kusumaningrum.

Pasteurisasi pada susu menggunakan proses pemanasan pada suhu dan waktu tertentu. Sebagai salah satu upaya untuk menambah senyawa aktif seperti antioksidan pada susu adalah dengan menambahkan bahan alami seperti ekstrak daun pegagan (*Centella Asiatica*). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari kandungan total fenol, aktivitas antioksidan, dan sensoris pada susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun pegagan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor pada penambahan ekstrak daun pegagan dengan empat taraf perlakuan yaitu 0%, 0,25%, 0,50%, 0,75%. Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dengan uji lanjut DUNCAN pada selang kepercayaan 95%. Berdasarkan hasil penelitian, produk terpilih adalah perlakuan ekstrak daun pegagan 0,25%. Susu dengan penambahan ekstrak daun pegagan 0,25% memiliki total fenol 1.92 mg GAE/g dan aktivitas antioksidan sebesar 31.93%. Hasil uji sensoris menunjukkan bahwa produk terpilih perlakuan 0,25% memiliki mutu warna hijau muda, aroma agak tercium pegagan, rasa tidak pahit, dan *aftertaste* tidak pahit. Serta memiliki nilai kesukaan hedonik tertinggi yang disukai oleh panelis.

Kata kunci: antioksidan, ekstrak daun pegagan, fungsional, minuman, susu