ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan prototipe minuman seduh berbahan dasar bunga pepaya jantan sebagai sumber antioksidan alami serta mengetahui potensi penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Metode yang digunakan adalah penelitian pengembangan produk dengan dua perlakuan pengeringan, yaitu metode sangrai dan oven. Berdasarkan analisis biaya, total biaya produksi sebesar Rp69.850 dengan HPP Rp6.985 per pouch, harga jual Rp10.000 per pouch, dan titik impas tercapai pada penjualan minimal 2 pouch atau sebesar Rp18.293. Parameter yang diamati meliputi proses produksi, aktivitas antioksidan, kadar vitamin C, uji hedonik, serta analisis biaya produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode oven menghasilkan aktivitas antioksidan sebesar 57,70% ± 0,28 dan kadar vitamin C sebesar 43,40 mg/100 g, lebih tinggi dibandingkan metode sangrai yang menghasilkan aktivitas antioksidan sebesar 54,40% ± 0,28 dan vitamin C sebesar 37,30 mg/100 g. Produk hasil oven juga dinilai lebih baik dari segi warna dan aroma. Berdasarkan hasil tersebut, minuman seduh bunga pepaya berpotensi dikembangkan sebagai produk minuman herbal fungsional yang bernilai ekonomis.

Kata kunci: bunga pepaya, minuman seduh, antioksidan, vitamin C, uji hedonik.