

# KANDUNGAN ZAT GIZI MAKRO DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN *SNACKBAR* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIJI ALPUKAT

M Naufal Putra Abadi<sup>1</sup>, Nurmasari Widyastuti<sup>1</sup>, Aryu Candra<sup>1</sup>, Rachma Purwanti<sup>1</sup>

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Biji alpukat sering kali hanya menjadi limbah rumah tangga, nyatanya biji alpukat sendiri memiliki kandungan serat pangan, antioksidan, dan rendah gluten.

**Tujuan:** Studi ini bertujuan untuk menganalisis kandungan zat gizi makro dan aktivitas antioksidan *snack bar* dengan penambahan tepung biji alpukat.

**Metode:** Formulasi *snack bar* dilakukan berdasarkan komposisi tepung biji alpukat sebesar 6%, 8%, dan 10%. *Snack bar* dibuat pada suhu 60°C selama 60 menit. Analisis kandungan gizi makro menggunakan *soxhlet* untuk lemak, *by difference* untuk karbohidrat, dan *kjedahl* untuk protein. Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *Shapiro-Wilk*, *Mann-Whitney*, *ANOVA*, *Bonferroni*, dan *Games-Howell*

**Hasil:** Terdapat perbedaan pada kandungan makro serta aktivitas antioksidan seiring bertambahnya jumlah tepung biji alpukat yang digunakan pada produk *snack bar*. Kadar makro memiliki perbedaan yang tidak signifikan dimana nilai  $p > 0,05$  sedangkan aktivitas antioksidan memiliki nilai perbedaan yang signifikan ditandai dengan nilai  $p < 0,05$ .

**Kesimpulan:** Penambahan tepung biji alpukat pada produk *snack bar* memberikan pengaruh terhadap kandungan makro dan aktivitas antioksidan.

**Kata Kunci:** *Aktivitas Antioksidan, Karbohidrat, Lemak, Protein, Snack bar, Tepung Biji Alpukat,*

---

<sup>1</sup>Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia