

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

M Naufal Putra Abadi¹, Nurmasari Widyastuti¹, Aryu Candra¹, Rachma Purwanti¹

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,*

¹Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia