

ABSTRAK

Biji labu kuning biasanya tidak dimanfaatkan atau sekedar dianggap limbah, hal ini sangat disayangkan karena jika ditelisik lebih dalam biji labu kuning memiliki kandungan zat gizi yang tinggi mulai dari kalori, protein, lemak, karbohidrat dan serat pangan. Biji bunga matahari biasanya pemanfaatannya hanya sebatas untuk dimakan langsung (kuaci) dan juga memiliki kandungan zat gizi yang tinggi mulai dari kalori, protein, lemak, karbohidrat, serat pangan. Dari kedua biji-bijian tersebut memiliki kandungan zat gizi yang sangat baik. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk memberikan alternatif camilan sehat yang berasal dari biji labu kuning dan biji bunga matahari yang memiliki kandungan gizi dan serat yang tinggi.

Jenis penelitian ini adalah pra eksperimental dengan menggunakan design penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji kadar karbohidrat menggunakan metode by difference, protein menggunakan metode kjedahl, lemak menggunakan metode soxhlet, serat pangan menggunakan metode enzimatis. Hasil analisis data menggunakan uji *ONE WAY ANOVA*. Jika terdapat perbedaan yang signifikan maka akan dilanjutkan dengan uji *DMRT (Duncan Multiple Range Test)*. Sampel yang digunakan terdiri dari 3 formulasi semprong yaitu formulasi A 100% (tepung biji labu kuning), formulasi B 100% (tepung biji bunga matahari), formulasi C 30% : 100% (tepung biji labu kuning : tepung biji bunga matahari).

Nilai tertinggi didapatkan pada formulasi 30% : 70% (tepung biji labu kuning : tepung biji bunga matahari) dengan nilai kadar energi 348,47%, kadar protein 9,34%, kadar lemak 8,92%, kadar karbohidrat 58,60%, dan serat pangan 1,12%. Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap formulasi terhadap kadar energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat pangan.

Kata kunci : Semprong, tepung biji labu kuning, tepung biji bunga matahari, proksimat, serat