

ABSTRAK

Sari, Nadia Anggita. 2024. *Analisis Aktivitas Antioksidan, Protein, Serat, Zat Besi, dan Organoleptik Snack Bar Tepung Sorgum dan Kacang Tunggak*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing: Viera Nu'riza Pratiwi, S. TP., M. Sc

Indonesia menjadi salah satu negara dengan tingkat konsumsi camilan yang tinggi. Camilan yang beredar sedikit memperhatikan kandungan gizinya. Jenis makanan tersebut bersifat praktis yang mengandung tinggi kalori, tinggi lemak, tinggi natrium, dan tinggi gula yang disebut *junk food*. Perlu adanya pengembangan pangan fungsional untuk menekan konsumsi *junk food* salah satunya yaitu *snack bar*. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis perbedaan aktivitas antioksidan, protein, serat, zat besi, dan organoleptik *snack bar* tepung sorgum dan kacang tunggak.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan jenis Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian dilakukan sebanyak 4 kali pengulangan yang terdiri dari perbedaan pemberian formulasi tepung sorgum dan kacang tunggak (0% : 0%, 50% : 50%, 60% : 40%, dan 70% : 30%). Uji organoleptik menggunakan panelis tidak terlatih yang beranggotakan 25 orang mahasiswa gizi. Analisis aktivitas antioksidan menggunakan uji DPPH, protein menggunakan uji biuret, serat menggunakan uji gravimetri, dan zat besi menggunakan uji spektrofotometri. Analisis statistik menggunakan *kruskal wallis* dan uji lanjutan *pairwise*.

Hasil analisis menunjukkan perbedaan yang signifikan pada aktivitas antioksidan ($p\text{-value} = 0,003$), protein ($p\text{-value} = 0,003$), serat ($p\text{-value} = 0,003$), dan zat besi ($p\text{-value} = 0,003$). Pada uji organoleptik hedonik terdapat perbedaan yang signifikan ($p\text{-value} = 0,001$), serta mutu hedonik warna ($p\text{-value} = 0,001$), tekstur ($p\text{-value} = 0,001$). Namun tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada mutu hedonik aroma ($p\text{-value} = 0,056$) dan rasa ($p\text{-value} = 0,145$). Kadar antioksidan tertinggi terdapat pada F2, protein pada F4, serat pada F4, zat besi pada F4, serta organoleptik uji hedonik pada F4, mutu hedonik warna pada F1, tekstur pada F3, aroma pada F3, dan rasa pada F2

Kata Kunci: antioksidan, protein, serat, zat besi, dan organoleptik