

## ABSTRACT

Puding merupakan makanan ringan yang sudah sangat umum di kalangan masyarakat. Buah naga termasuk dalam buah yang eksotik karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Pisang merupakan salah satu jenis buah yang digemari, selain rasanya enak, mudah didapatkan serta nilai gizinya cukup baik. Kurma mengandung gula alami yang paling banyak diantara semua jenis buah-buahan yaitu mencapai 70% dari berat buah. Madu merupakan substansi alam berupa cair kental dan berasa manis yang dihasilkan oleh lebah dan serangga lainnya dari nektar bunga. Stevia (*Stevia rebaudiana*) merupakan salah satu jenis tanaman obat di Indonesia yang memiliki keunikan berupa rasa manis pada daunnya.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen yaitu suatu penelitian yang mengamati perubahan (efek) pada variabel terikat. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap, dimana terdapat 3 perlakuan pada variabel bebas dengan penggunaan sari kurma, madu, dan daun stevia pada puding 15 gram.

Hasil penelitian berdasarkan uji laboratorium diketahui bahwa gizi energi terendah terdapat pada puding buah naga dan pisang ambon dengan penambahan daun stevia yaitu sebesar 25,26 Kkal sedangkan energi tertinggi pada puding buah naga dan pisang ambon dengan penambahan madu sebesar 36,24 Kkal dan kadar antioksidan terendah terdapat pada puding buah naga dan pisang ambon dengan penambahan daun stevia yaitu sebesar 22,51% sedangkan kadar antioksidan tertinggi pada puding buah naga dan pisang ambon dengan penambahan madu sebesar 64,80%.

Kesimpulan kandungan energi tertinggi pada puding buah naga dan pisang ambon dengan penambahan madu sebesar 36,24 Kkal dan kadar antioksidan tertinggi pada puding buah naga dan pisang ambon dengan penambahan madu sebesar 64,80%.

**Kata kunci** : kandungan energi, aktivitas antioksidan, buah naga, pisang ambon, sari kurma, madu, daun stevia