

## ABSTRAK

### **FORMULASI BISKUIT KAYA SERAT DARI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) LOKAL GARUT DENGAN PENAMBAHAN SELAI BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi L.*) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDANNYA**

Peningkatan kadar serat dan aktivitas antioksidan di dalam produk pangan sangat penting, karena serat dan antioksidan sangat dibutuhkan bagi kesehatan tubuh. Serat dapat berfungsi untuk pemeliharaan kesehatan, khususnya saluran pencernaan, sedangkan antioksidan mampu melindungi tubuh terhadap kerusakan yang disebabkan spesies oksigen reaktif, mampu menghambat terjadinya penyakit degeneratif serta mampu menghambat peroksidasi lipid pada makanan. Untuk meningkatkan kadar serat produk biskuit ini ditambahkan tepung labu kuning, sedangkan untuk meningkat aktivitas antioksidan ditambahkan selai belimbing wuluh. Metode yang dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi dari biskuit tepung labu kuning yaitu analisis proksimat dan untuk uji analisis antioksidan pada selai belimbing wuluh yaitu dengan metode DPPH (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*). Penetapan kadar air dilakukan dengan metode thermogravimetri, kadar abu dengan metode pengabuan kering, kadar lemak dengan metode *soxhlet* menggunakan pelarut n-heksan, kadar protein dengan metode *Kjeldahl*, kadar serat kasar dengan metode gravimetri dan kadar karbohidrat dengan metode *by different*. Penambahan tepung labu kuning terbaik pada produk biskuit berdasarkan analisis kandungan gizi yaitu biskuit dengan penambahan tepung labu kuning 60%, dengan kadar air sebesar 4,83%, kadar abu sebesar 1,95%, kadar lemak sebesar 14,88%, kadar protein 6,63%, kadar serat kasar sebesar 4,95% dan kadar karbohidrat sebesar 66,76%. Variasi konsentrasi tepung labu kuning pada biskuit dengan penambahan selai belimbing wuluh memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensoris biskuit selai yang dapat dilihat pada parameter warna, rasa, aroma dan tekstur. Semakin besar penambahan konsentrasi tepung labu kuning terhadap biskuit semakin meningkatkan kadar air, kadar abu dan kadar serat kasar sedangkan kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat semakin menurun. Penambahan selai belimbing wuluh pada biskuit memiliki aktivitas antioksidan sedang yaitu 144,834 ppm.

Kata-kata kunci: belimbing wuluh; biskuit; selai; tepung labu kuning.