

ABSTRAK

ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA *SNACK BAR* BERBAHAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) DAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL

Kegemukan merupakan suatu keadaan terjadinya penumpukan lemak di dalam tubuh berlebih. Kegemukan memicu terjadinya proses inflamasi dan kelainan metabolisme yang menyebabkan insulin tidak dapat bekerja secara optimal dan mengakibatkan terjadinya peningkatan stres oksidatif. Peningkatan stres oksidatif ditandai dengan terjadinya peningkatan produksi radikal bebas dan penurunan antioksidan dalam tubuh. Upaya pencegahan peningkatan stres oksidatif dapat dilakukan melalui asupan yang mengandung antioksidan. Suatu inovasi baru produk pangan pada penelitian ini yaitu *snack bar* berbahan dasar tepung biji nangka dan kacang merah kering yang bertujuan untuk meningkatkan asupan gizi dan antioksidan. *Snack bar* dengan variasi 30%:70%; 40%:60%; 50%:50%; 60%:40%; 70%:30% kemudian dilakukan uji analisis kandungan gizi, uji aktivitas antioksidan dan uji organoleptik. Metode yang digunakan dalam uji analisis kandungan gizi adalah analisis proksimat. Analisis proksimat terdiri dari penetapan kadar air dengan *drying oven method*, kadar abu dengan metode pemanasan suhu tinggi pada *furnace*, kadar lemak dengan metode *Soxhlet*, kadar protein dengan metode *Kjeldahl* dan kadar karbohidrat dengan metode *by difference*. Metode yang digunakan untuk analisis aktivitas antioksidan adalah DPPH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi tepung biji nangka dan semakin rendahnya konsentrasi kacang merah kering maka kadar abu dan kadar karbohidrat meningkat. Sedangkan kadar air, kadar lemak dan kadar protein menurun. Semakin tinggi konsentrasi tepung biji nangka dan semakin rendahnya konsentrasi kacang merah kering maka meningkatkan aktivitas antioksidan. Aktivitas antioksidan tertinggi sebesar 85,36 %. Perbandingan terbaik pada pembuatan *snack bar* pada penelitian ini berdasarkan uji organoleptik yaitu *snack bar* dengan penambahan tepung biji nangka dan kacang merah kering sebanyak 60%:40%. Variasi konsentrasi tepung biji nangka dan kacang merah kering 30%:70%; 40%:60%; 50%:50%; 60%:40%; 70%:30% memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensoris yang dapat dilihat pada parameter warna, rasa, aroma dan tekstur.

Kata-kata kunci: analisis proksimat; aktivitas antioksidan; kacang merah kering *snack bar*; tepung biji nangka.