

# FORMULASI *SNACK BAR* TINGGI ANTIOKSIDAN BERBASIS TEPUNG BIJI KURMA (*PHOENIX DACTYLIFERA* L.) SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN KANKER

Aretha Swari Salsabila

## Abstrak

Prevalensi penyakit kanker kian meningkat di dunia termasuk Indonesia. Salah satu penyebab terjadinya kanker adalah dengan terjadinya stress oksidatif yang dapat dicegah dengan konsumsi antioksidan. Antioksidan salah satunya terdapat di biji kurma yang dapat dimanfaatkan menjadi tepung sebagai salah satu bahan baku pembuatan *snack bar* yang saat ini menjadi salah satu makanan tren. Penelitian ini bertujuan untuk mencari formulasi yang tepat untuk *snack bar* dengan penambahan tepung biji kurma. Penelitian ini menggunakan desain penelitian rancangan acak lengkap. Terdapat formula kontrol dan tiga formula dengan penambahan tepung biji kurma masing-masing 10%, 20%, dan 30%. Pada penelitian ini, dilakukan uji analisis sifat kimia, uji sifat fisik, dan uji organoleptik pada *snack bar* tepung biji kurma. Hasil data uji organoleptik dianalisis menggunakan uji *Kruskal Wallis* dan *Mann Whitney*. Formula terpilih dari penelitian ini adalah F1 dengan substitusi tepung biji kurma sebanyak 10%. Hasil analisis F1 memiliki kadar air sebesar 8,75%, kadar abu sebesar 1,27%, kadar protein sebesar 7,95%, kadar lemak sebesar 21,64%, kadar karbohidrat sebesar 60,39%, aktivitas antioksidan senilai 34,92%, tingkat kekerasan 1.922,76 gf, dan nilai hue 59,12 yang artinya warna dominan adalah kuning kemerahan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian ke depannya dan *snack bar* dapat dikonsumsi sebagai cemilan sehat.

**Kata Kunci:** *Snack Bar*, Tepung Biji Kurma, Antioksidan, Kanker

# **FORMULATION OF HIGH ANTIOXIDANT DATE SEEDS FLOUR BASED SNACK BAR AS A CANCER PREVENTION**

**Aretha Swari Salsabila**

## **Abstract**

Prevalence of cancer is increasing in the world, including Indonesia. Cancer can be caused by oxidative stress which can be prevented by consumption of antioxidants. Date palm seeds contain antioxidants and can be used as flour as one of the raw materials for making snack bars, which is currently one of the food trends. The purpose of this research was to find the right formulation for snack bars with the addition of date palm flour. There were control formula and three formulas with the addition of date palm flour 10%, 20%, and 30%, respectively. In this research, analysis of chemical properties, physical properties, and organoleptic test were carried out on the snack bar. The results of the organoleptic data were analyzed using Kruskal Wallis and Mann Whitney tests. The chosen formula from this research is F1 with 10% date seeds flour substitution. Analysis results of F1 have 8.75% water content, 1.27% ash content, 7.95% protein, 21.64% fat, 60.39 % carbohydrate, antioxidant activity 34.92%, hardness level 1.922,76 gf, dan hue value 59,12 which means the dominant color is yellow red. This research is expected to be a reference for future research and snack bars can be consumed as healthy snacks.

**Keywords:** Snack Bar, Date Seed Flour, Antioxidant, Cancer