

**UNIVERSITAS AISYIYAH PALEMBANG
FAKULTAS KESEHATAN DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI S1 FARMASI**

Skripsi, 30 Agustus 2025

Apendra Adi Winata

Formulasi *Snack Bar* Berbahan Baku Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Biji Labu Kuning Dengan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Inovasi Pangan Pencegah *Stunting*

XXII, 143 Halaman, 31 Tabel, 12 Gambar, 23 Daftar Singkatan, 17 Lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang: *Stunting* masih menjadi permasalahan gizi serius di Indonesia dengan prevalensi 21,6% pada tahun 2023, melebihi batas maksimal *World Health Organization* (WHO) sebesar 20%. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan mengembangkan *snack bar* berbahan dasar labu kuning dan biji labu kuning dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai pangan fungsional pencegah *stunting*. **Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorium dengan pendekatan kuantitatif untuk mengembangkan formulasi *snack bar* dengan variasi konsentrasi bahan baku serta menguji karakteristik fisikokimia dan organoleptik produk. **Hasil:** *Snack bar* yang dihasilkan memiliki karakteristik fisik yang baik dengan tekstur kompak namun tidak keras, warna kuning keemasan yang menarik, dan aroma khas. Kandungan nutrisi produk menunjukkan protein 10,13%, karbohidrat 62,48%, lemak 8,32%, energi 372,38 kkal/100 gram, serta mineral penting seperti seng (Zn) 2,455 mg/100 gram, besi (Fe) 2,35 mg/100 gram, dan kalsium (Ca) 91,27 mg/100 gram. Tingkat penerimaan responden terhadap *snack bar* menunjukkan hasil positif, dimana mayoritas responden memberikan penilaian baik terhadap aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma produk. **Kesimpulan:** Minat konsumen untuk mengonsumsi produk secara berkelanjutan cukup tinggi, menunjukkan potensi besar untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional pencegah *stunting* yang dapat diterima masyarakat luas dan berkontribusi dalam pengembangan diversifikasi pangan fungsional berbahan baku lokal sebagai strategi pencegahan *stunting* yang efektif dan berkelanjutan.

Kata Kunci : *Stunting*, *Snack Bar*, Pangan Fungsional, Nilai Gizi, Karakteristik Organoleptik

Daftar Pustaka : 173 (2014-2024)

**AISYIAH UNIVERSITY OF PALEMBANG
FACULTY OF HEALTH AND TECHNOLOGY
BACHELOR'S DEGREE PROGRAM IN PHARMACY**

Skripsi, 30 Agustus 2025

Apendra Adi Winata

Formulation of Snack Bar Made from Pumpkin (*Cucurbita moschata*) and Pumpkin Seeds with Moringa Leaf Extract (*Moringa oleifera*) as Food Innovation for Stunting Prevention

XXII, 143 Pages, 31 Tables, 12 Figures, 23 List of Abbreviations, 17 Appendices

ABSTRACT

Background: Stunting remains a serious nutritional problem in Indonesia with a prevalence of 21.6% in 2023, exceeding the World Health Organization (WHO) maximum limit of 20%. **Objective:** This study aims to develop a snack bar made from pumpkin and pumpkin seeds with the addition of moringa leaf extract as a functional food for stunting prevention. **Methods:** This study is an experimental laboratory research with a quantitative approach to develop snack bar formulations with variations in raw material concentrations and test the physicochemical and organoleptic characteristics of the resulting products. **Results:** The resulting snack bar has good physical characteristics with a compact but not hard texture, attractive golden yellow color, and distinctive aroma. The nutritional content of the product shows protein 10.13%, carbohydrate 62.48%, fat 8.32%, energy 372.38 kcal/100 grams, as well as important minerals such as zinc (Zn) 2.455 mg/100 grams, iron (Fe) 2.35 mg/100 grams, and calcium (Ca) 91.27 mg/100 grams. The level of respondent acceptance of the snack bar shows positive results, where the majority of respondents gave good ratings on aspects of taste, texture, color, and aroma of the product. **Conclusion:** Consumers interest in consuming the product sustainably is quite high, showing great potential to be developed as a functional food for stunting prevention that can be accepted by the wider community and contribute to the development of functional food diversification using local raw materials as an effective and sustainable stunting prevention strategy.

Keywords : Stunting, Snack Bar, Functional Food, Nutritional Value, Organoleptic Characteristics

References : 173 (2014-2024)