



JOURNAL OF Qualitative Health Research
& Case Studies Reports

ISSN 28079094 (Print)
ISSN 28078489 (Online)



INFORMASI ARTIKEL

Received: August, 16, 2025

Revised: October, 24, 2025

Available: October, 24, 2025

at : <https://e-jurnal.iphorr.com/index.php/qlt>

Pengembangan biskuit tinggi serat dengan substitusi tepung alpukat sebagai makanan selingan pada balita yang mengalami konstipasi

Aura Dita Gladisia, Radella Hervidea*, Dewi Woro Astuti

Program Studi Gizi, Universitas Mitra Indonesia

Korespondensi penulis: Radella Hervidea.*Email: radella@umitra.ac.id

Abstract

Background: Constipation, commonly referred to as constipation, is a symptom characterized by hard stools that are difficult to pass. The high fiber content in avocados provides benefits for digestive health because their insoluble fiber and healthy fats aid bowel movements and form a soft gel to facilitate bowel movements and help maintain good stool consistency.

Purpose: To determine the formulation and nutritional content of biscuits with avocado flour substitution.

Method: The study used a Completely Randomized Design (CRD) with four treatment levels: 0%, 25%, 50%, and 75%, among 25 participants.

Results: The nutritional content of biscuits with avocado flour substitution with the best formulation (F3) after proximate testing was 8.69% protein, 9.62% fat, 74.43% carbohydrate, 3.13% fiber, 3.91% water, and 3.34% ash.

Conclusion: The best biscuit formulation with avocado flour substitute is F3, with a formulation of 50% teru flour + 50% avocado flour.

Suggestion: When processing with avocados, it is recommended to use fruit with a lower water content, firm flesh, and perfect ripeness.

Keywords: Avocado Flour; Biscuits; Fiber.

Pendahuluan: Konstipasi atau biasa disebut sembelit merupakan suatu gejala yang ditandai dengan feses yang keras sehingga sulit dikeluarkan. Kandungan serat yang tinggi pada alpukat memberikan manfaat bagi kesehatan pencernaan karena seratnya yang tidak larut dan lemak baik membantu pergerakan usus serta membentuk gel yang lembut untuk memperlancar buang air besar dan membantu menjaga konsistensi feses yang baik.

Tujuan: Untuk mengetahui formulasi dan kandungan gizi biskuit dengan substitusi tepung alpukat.

Metode: Penelitian menggunakan metode percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan yaitu 0%, 25%, 50%, dan 75% kepada 25 partisipan.

Pengembangan biskuit tinggi serat dengan substitusi tepung alpukat sebagai makanan selingan pada balita yang mengalami konstipasi

Hasil: Kandungan gizi pada biskuit dengan substitusi tepung alpukat dengan formulasi terbaik (F3) setelah dilakukan uji proksimat diperoleh hasil protein 8.69%, lemak 9.62%, karbohidrat 74,43%, serat 3.13%, kadar air 3.91%, dan kadar abu 3.34%.

Simpulan: Formulasi biskuit dengan substitusi tepung alpukat yang terbaik adalah F3 dengan formulasi 50% tepung terigu + 50% tepung alpukat.

Saran: pengolahan menggunakan alpukat, disarankan menggunakan buah yang kadar airnya lebih rendah, daging buahnya padat, dan tingkat kematangannya sempurna.

Kata Kunci: Biskuit; Tepung Alpukat; Serat.

PENDAHULUAN

Balita rentan mengalami gangguan pencernaan yang seringkali dipicu oleh asupan makanan dan perawatan yang tidak sesuai. Sulitnya mendeteksi kondisi ini menjadi tantangan tersendiri karena bayi belum mampu mengutarakan rasa tidak nyamannya. Tingginya kasus penyakit pada balita seperti demam, batuk, pilek, infeksi saluran pernapasan akut (ISPA), ruam popok, muntah, diare dan konstipasi (sembelit) menunjukkan betapa rentannya usia ini terhadap gangguan penyakit. Penyakit pencernaan menjadi masalah kesehatan yang sering dialami balita (Rusly & Andri, 2021). Beberapa indikasi gangguan pencernaan pada balita atau anak usia di bawah 5 tahun adalah dehidrasi, kembung, mual, muntah, diare, atau bahkan sulit buang air besar (Prawestina, Rohman, & Zamroni, 2024).

Konstipasi atau masyarakat biasa menyebutnya dengan sembelit yang merupakan suatu gejala yang ditandai dengan feses yang keras sehingga sulit untuk dikeluarkan. Konstipasi pada balita yang sering diabaikan berdampak pada kualitas hidup dan kesehatan yang buruk. Faktor-faktor yang lebih berpengaruh adalah saat usia toilet training (2-4 tahun), kebiasaan, dan jenis makanan (Kadim, 2021). Penyebab utamanya adalah pergerakan makanan yang lambat di saluran pencernaan yang membuat usus menyerap lebih banyak air sehingga feses menjadi kering dan keras.

Konstipasi yang dibiarkan dapat berkembang menjadi kronis dan berisiko memicu masalah serius seperti hemoroid dan

prolapsed anus (Amanda, Anggraini, Hasni, & Jelmila, 2022). Mengubah gaya hidup adalah metode pengobatan konstipasi yang paling praktis dan tidak menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan. Upaya pencegahan konstipasi dapat dilakukan dengan mencukupi kebutuhan serat setiap hari (Aini, Astuti, Suswitha, Arini, Maharani, Arindari, & Hartati, 2022).

Asupan serat yang tidak memadai merupakan salah satu faktor pemicu konstipasi, sehingga perlunya penambahan makanan dengan mengutamakan kandungan gizi terutama serat. Memenuhi kebutuhan serat harian balita dapat dilakukan melalui pengembangan pangan olahan kaya serat. Biskuit adalah cemilan yang disukai oleh semua kalangan usia dari anak-anak hingga dewasa. Selain teksturnya yang renyah dan variasi rasa yang menarik, kepraktisan biskuit menjadikannya pilihan yang dapat diandalkan untuk mencukupi kebutuhan makan harian bagi banyak orang (Nadhifah, Suhartiningih, & Purwidiani, 2020).

Buah Alpukat sangat populer di Indonesia dengan begitu banyak manfaat bagi kesehatan untuk menjaga berat badan tetap stabil, mengontrol tekanan darah, menjaga kesehatan mata, dan jantung, serta mencegah konstipasi (Safriyani, & Murniati, 2025). Kandungan serat yang tinggi pada alpukat memberikan keuntungan bagi kesehatan pencernaan juga karena serat tidak larut dan lemak baik membantu pergerakan usus dan membentuk gel lunak untuk memudahkan proses buang air besar

Aura Dita Gladisia, Radella Hervidea*, Dewi Woro Astuti

Program Studi Gizi, Universitas Mitra Indonesia

Korespondensi penulis: Radella Hervidea.*Email: radella@umitra.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.56922/quilt.v5i5.1416>

Pengembangan biskuit tinggi serat dengan substitusi tepung alpukat sebagai makanan selingan pada balita yang mengalami konstipasi

dan membantu mempertahankan konsistensi tinja yang baik (Septiadi & Sudjarmiko, 2023; Asmira, Nova, & Hanum, 2019; Wahyu, 2021)

METODE

Penelitian dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 formula yaitu 0% tepung alpukat + 100% tepung terigu, 25% tepung alpukat + 75% tepung terigu, 50% tepung alpukat + 50% tepung terigu, dan 75% tepung alpukat + 25% tepung terigu. Penelitian pembuatan sampel biskuit dengan penambahan tepung alpukat dilakukan di Laboratorium Pangan Universitas Mitra Indonesia dengan syarat dan ketentuan yang telah memenuhi.

Analisis kandungan zat gizi pada biskuit dilakukan di Laboratorium Pangan Politeknik Negeri Lampung untuk memastikan ketepatan akurasi hasil dengan menggunakan alat yang lebih modern dan memadai. Kandungan zat gizi yang dianalisis yaitu kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat kasar. Tahapan analisis kadar air dan abu dilakukan dengan oven, sedangkan kadar protein menggunakan labu Kjeldahl, lemak menggunakan Soxhlet, dan karbohidrat menggunakan metode by difference, serat kasar diukur dengan metode

gravimetri.

Pengumpulan data uji organoleptik (*hedonic*) menggunakan 25 panelis dengan ketentuan panelis tidak terlatih di Universitas Mitra Indonesia yang tidak memiliki riwayat alergi, sehat jasmani dan rohani, bersedia tanpa paksaan, serta tidak dalam mengonsumsi obat. Panelis diharapkan dapat menilai secara subjektif pada aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna pada sampel yang telah disediakan. Analisis statistik yang digunakan dalam mengolah data uji organoleptik (*hedonic*) adalah Uji Kruskal-Wallis dengan uji lanjut Dunn. Sementara pada analisis uji proksimat menggunakan *Uji independent t-test*.

Uji organoleptik dilakukan untuk menentukan formulasi terbaik dengan menggunakan 25 panelis tidak terlatih. Pengujian ini menggunakan 4 parameter ukur yaitu aroma, rasa, tekstur dan juga warna. Adapun sampel yang diukur F1=0%, F2=25%, F3=50% dan F4=75%. Selain itu, uji proksimat dilakukan pada formulasi terbaik yaitu F3=50% untuk mengetahui kandungan zat gizi seperti nilai protein, lemak, karbohidrat, serat, kadar air dan kadar abu.

Aura Dita Gladisia, Radella Hervidea*, Dewi Woro Astuti

Program Studi Gizi, Universitas Mitra Indonesia

Korespondensi penulis: Radella Hervidea.*Email: radella@umitra.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.56922/quilt.v5i5.1416>

HASIL**Tabel. 1 Data Uji Organoleptik**

Sampel	Variable			
	aroma	rasa	tekstur	warna
F1	3.20	3.24	3.28	3.16
F2	3.24	3.24	3.20	3.20
F3	3.32	3.44	3.36	3.36
F4	2.56	2.20	2.80	2.96
<i>p-value</i>	0.00	0.00	0.04	0.14

Tabel 1. menunjukkan formulasi terbaik dengan nilai tertinggi dapat dikategorikan F3 adalah formulasi yang dominan. Selain itu, formulasi F3=50% nilai *p-value* <0.05 menunjukan hasil terdapat perbedaan signifikan pada aspek aroma, rasa, dan tekstur. Namun pada aspek warna menunjukkan *p-value* >0.05 yang menyatakan bahwa terdapat perbedaan signifikan.

Tabel. 2 Data Uji Proksimat

Sampel	Protein	Lemak	Karbohidrat	Serat	K.Air	K.Abu
F1	6.47	8.88	78.76	2.26	3.67	2.21
F2	8.69	9.62	74.43	3.13	3.91	3.34
<i>p-value</i>	0.000	0.010	0.000	0.010	0.010	0.010

Kandungan zat gizi protein mengalami kenaikan sebesar 2.22%, lemak 0.74%, serat 0.87%, kadar air 0.24%, dan kadar abu 1.13%, sedangkan pada kandungan gizi karbohidrat menunjukan penurunan sebesar 4.33%. Selain itu, Tabel 2. menunjukkan nilai *p-value* <0.05, artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara kandungan gizi biskuit tanpa tepung alpukat dan biskuit dengan penambahan tepung alpukat.

PEMBAHASAN

Berdasarkan uji Kruskal Wallis didapatkan hasil yang signifikan yakni (0.00) $p < 0.05$, setelah itu dilanjutkan dengan uji lanjut Dunn untuk melihat perbandingan antara setiap kelompok. Dari hasil uji Dunn diperoleh nilai 0.00 menandakan nilai $p < 0.05$ yang berarti adanya perbedaan yang nyata. Hasil

penelitian ini didukung oleh penelitian sebelumnya yang penambahan tepung alpukat pada biskuit dan menyebabkan aroma yang lebih pekat serta berbau langu (Kumara & Purwani, 2018; Suzanti, Symond, & Dewi, 2022). Karakteristik aroma ini mempengaruhi penilaian panelis terhadap rasa biskuit yang dihasilkan.

Berdasarkan rasa, uji Kruskal-Wallis menunjukkan hasil sangat signifikan ($p < 0.000$) yang berarti ada perbedaan yang nyata di antara kelompok yang diuji. Karena hasil Kruskal-Wallis signifikan, uji Dunn dilakukan untuk melihat perbedaan spesifik antar kelompok. Hasilnya menunjukkan nilai p yang sama atau kurang dari 0.05 ($p = 0.000$) yang mengkonfirmasi adanya perbedaan yang nyata antara kelompok yang dibandingkan.

Aura Dita Gladisia, Radella Hervidea*, Dewi Woro Astuti

Program Studi Gizi, Universitas Mitra Indonesia

Korespondensi penulis: Radella Hervidea.*Email: radella@umitra.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.56922/quilt.v5i5.1416>

Pengembangan biskuit tinggi serat dengan substitusi tepung alpukat sebagai makanan selingan pada balita yang mengalami konstipasi

Hasil penambahan tepung alpukat dengan formulasi yang tinggi memberikan rasa yang lebih kuat dan pahit. Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa banyak tepung alpukat yang ditambahkan, maka rasa biskuit semakin pahit dan menyebabkan rasa langu yang tidak enak di mulut. Sehingga, untuk mengurangi masalah ini penting memperhatikan jumlah adonan, durasi, dan kecepatan pengadukan saat proses pencampuran bahan (Yuliarti, Dainy, & Yunieswati, 2022).

Pengujian Kruskal Wallis pada tekstur menunjukkan hasil yang signifikan ($p < 0.04$) yang berarti ada perbedaan yang nyata di antara kelompok tersebut. Hasilnya pada Uji Dunn menunjukkan nilai p yang sama atau kurang dari 0.05 ($p < 0.04$), yang mengkonfirmasi adanya perbedaan yang nyata antara kelompok yang dibandingkan.

Menurut penelitian sebelumnya, semakin tinggi kandungan protein semakin besar pula daya serap air, dan berdampak pada tekstur akhir biskuit (Khaerunnisa, Ipa, & Asikin, 2025; Suzanti et al., 2022). Berdasarkan hasil penelitian, penambahan tepung alpukat dapat meningkatkan kerenyahan biskuit. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa semakin tinggi kandungan lemak dan protein pada biskuit, maka tingkat kerenyahannya juga akan meningkat (Septiaji, Karyantina, & Suhartatik, 2017; Suzanti et al., 2022).

Selain itu, uji Kruskal Wallis pada warna menunjukkan hasil yang tidak signifikan ($p > 0.14$) yang berarti tidak ada perbedaan yang nyata di antara kelompok sampel yang diuji bandingkan. Uji Lanjut Dunn tetap dilakukan, meskipun hasilnya juga tidak signifikan ($p > 0.14$). Penambahan tepung alpukat dengan formulasi cukup tinggi mempengaruhi warna yang lebih kuat dan gelap. penambahan tepung alpukat dapat membuat warna biskuit semakin pekat. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa warna pekat ini

berasal dari pigmen alami yang terkandung dalam alpukat (Septiaji et al., 2017 ;Suzanti et al., 2022).

Berdasarkan hasil uji *independent t-test* pada uji proksimat kadar air menunjukkan terdapat perbedaan yang sangat signifikan antara F1 dan F3, hal ini ditunjukkan oleh nilai 0.010 dengan $p < 0.05$. Teori ini didukung oleh penemuan sebelumnya bahwa semakin tinggi kadar air dalam suatu bahan, maka semakin muda makanan tersebut rusak dan tidak akan bertahan dengan lama yang terjadi karena air menjadi media yang mendukung berbagai proses kerusakan (Suzanti et al., 2022). Kadar air dalam penelitian ini memenuhi standar SNI 2973- 2011 yang menetapkan bahwa kadar air maksimum sebesar 5%.

Selain itu, hasil uji *independent t-test* pada kadar abu menunjukkan terdapat adanya perbedaan signifikan nyata antara dua kelompok sampel. Karena nilai $p < 0.05$ yaitu 0.00. Penelitian sebelumnya menunjukkan peningkatan pada tepung alpukat menyebabkan kadar abu meningkat. Kenaikan kadar abu ini berpengaruh pada warna biskuit, di mana semakin tinggi kadar abunya, warna biskuit yang dihasilkan akan semakin gelap (Suzanti et al., 2022). Kadar abu pada penelitian ini telah melebihi batas syarat mutu standar SNI 01-2973-2011 dengan minimum 1.5%, maka biskuit tepung alpukat belum memenuhi syarat.

Kemudian hasil uji statistik *independent t-test* pada kadar protein memberikan perbedaan signifikan yang nyata antara dua kelompok sampel dengan nilai $p < 0.05$ yaitu 0.000. Penambahan tepung alpukat dengan jumlah yang tinggi menunjukan persentase kandungan protein biskuit yang dihasilkan (Suzanti et al., 2022). Berdasarkan standar mutu SNI 2973-2011 batas minimum kadar protein pada biskuit adalah 3%, penelitian ini sudah memenuhi standar tersebut.

Hasil uji *independent t-test* pada kadar lemak menunjukkan adanya perbedaan signifikan yang nyata antara dua kelompok

Aura Dita Gladisia, Radella Hervidea*, Dewi Woro Astuti

Program Studi Gizi, Universitas Mitra Indonesia

Korespondensi penulis: Radella Hervidea.*Email: radella@umitra.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.56922/quilt.v5i5.1416>

Pengembangan biskuit tinggi serat dengan substitusi tepung alpukat sebagai makanan selingan pada balita yang mengalami konstipasi

sampel dengan nilai $p < 0.05$ yaitu 0.010. Meningkatnya kadar lemak yang dihasilkan oleh biskuit dengan formulasi tepung alpukat yang tinggi disebabkan oleh kadar lemak dalam tepung alpukat jauh lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu (Suzanti et al., 2022). Berdasarkan standar SNI 01-2973-2011 pada kandungan lemak biskuit memiliki nilai minimum 9.5% dan penelitian ini telah memenuhi standar tersebut.

Hasil dari uji *independent sample t-test* pada uji proksimat karbohidrat membuktikan adanya perbedaan signifikan yang nyata antara dua kelompok sampel dengan nilai $p < 0.05$ yaitu 0.000. Berdasarkan penelitian sebelumnya, penambahan tepung alpukat pada biskuit dapat menurunkan kadar karbohidrat karena kandungan karbohidrat dalam tepung alpukat lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu (Suzanti et al., 2022). Syarat mutu kadar karbohidrat standar SNI 01-2973-2011 dengan minimum 70%, sehingga pada penelitian ini telah memenuhi standar sesuai dengan syarat SNI.

Selain itu, uji proksimat serat menunjukkan hasil uji *independent t-test* menyajikan adanya perbedaan signifikan yang nyata antara kelompok sampel dengan nilai $p < 0.05$ yaitu 0.010. Standar mutu menurut SNI 01-2973-2011 serat memiliki nilai maksimum biskuit yaitu 0.5% sehingga hal ini menyatakan bahwa biskuit tepung alpukat belum memenuhi syarat.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat ditemukan bahwa kandungan gizi pada biskuit dengan substitusi tepung alpukat dengan formulasi terbaik (F3) setelah dilakukan uji proksimat diperoleh hasil protein 8.69%, lemak 9.62%, karbohidrat 74.43%, serat 3.13%, kadar air 3.91%, dan kadar abu 3.34%. Berdasarkan hal tersebut, formulasi biskuit dengan substitusi tepung alpukat yang terbaik adalah F3 dengan formulasi 50% tepung terigu + 50% tepung alpukat.

Aura Dita Gladisia, Radella Hervidea*, Dewi Woro Astuti

Program Studi Gizi, Universitas Mitra Indonesia

Korespondensi penulis: Radella Hervidea.*Email: radella@umitra.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.56922/quilt.v5i5.1416>

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, L., Astuti, L., Suswitha, D., Arini, D. M., Maharani, S., Arindari, D. R., & Hartati, S. (2022). Pencegahan Konstipasi Pada Anak Melalui Penyuluhan Implementasi Evidence Based Practice Tentang Makanan Berserat Dan Air Putih. *J Kreat Pengabd Kpd Masyarakat*, 1(1).
- Asmira, S., Nova, M., & Hanum, D. (2019). Pengaruh Substitusi Alpukat (Persea Americana Mill) Dan Tepung Ikan Lele (Clarias Gariepinus Burchell) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Pada Biskuit Mpasir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 8-13.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian/Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219-226.
- Kadim, M. (2021). Konstipasi Fungsional Pada Anak. *Journal Of The Indonesian Medical Association*, 71(4), 199-205.
- Khaerunnisa, A., Ipa, A., & Asikin, H. (2025). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Dengan Penambahan Mocaf Dan Tepung Ikan Kembung. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 3(2), 111-119.
- Kumara, F. M., & Purwani, E. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Bolu (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Pengembangan biskuit tinggi serat dengan substitusi tepung alpukat sebagai makanan selingan pada balita yang mengalami konstipasi

- Nadhifah, E. I., Suhartiningsih, S., & Purwidiani, N. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Garut Dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 736-744.
- Prawestina, E. M., Rohman, M. G., & Zamroni, M. R. (2024). Sistem Pakar Diagnosa Gangguan Pencernaan Balita Dengan Metode Naive Bayes. In *Seminar Nasional Teknologi & Sains* (Vol. 3, No. 1, Pp. 23-28).
- Rusly, D. K., & Andri, A. (2021). Gambaran Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan Pada Bayi 0-6 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Batee Kabupaten Pidie. *Jurnal Sains Riset*, 11(2), 233-240.
- Safriyani, E., & Murniati, N. (2025). Identifikasi Jenis Varietas Tanaman Alpukat (Persea Americana Mill) Yang Dibudidayakan Di Kecamatan Lubuklinggau Selatan II Kota Lubuklinggau. *Jurnal Agro Silampari*, 14(1), 39-46.
- Septiadi, D., & Sudjarmiko, D. P. (2023). Analisis Prospek Budidaya Alpukat Di Kecamatan Pringgasela Kabupaten Lombok Timur: Prospect Analysis Of Avocado Cultivation In Pringgasela District East Lombok Regency. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek Dan Penyuluhan*, 19(1), 34-39.
- Suzanti, W. D., Symond, D., & Dewi, R. K. (2022). Analisis Kandungan Gizi, Sifat Organoleptik, Dan Cemaran Mikroba Biskuit Dengan Penambahan Tepung Alpukat Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 6(2), 99-112.
- Septiaji, R. L., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Kimia Dan Sensori Cookies Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill). *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 2(2).
- Wahyu, D. S. (2021). *Pengembangan Produk Biskuit Dengan Penambahan Tepung Alpukat Dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Sebagai Alternatif Mpasi Bagi Balita Kurang Gizi* (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Yuliarti, N. A. T., Dainy, N. C., & Yunieswati, W. (2022). Aktivitas antioksidan dan kandungan gizi biskuit rempah dengan penambahan sari kurma sebagai pangan fungsional untuk imunitas tubuh. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(2), 62-72.

Aura Dita Gladisia, Radella Hervidea*, Dewi Woro Astuti

Program Studi Gizi, Universitas Mitra Indonesia

Korespondensi penulis: Radella Hervidea.*Email: radella@umitra.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.56922/quilt.v5i5.1416>