

**LAPORAN AKHIR
PENELITIAN MANDIRI**



**PENGGUNAAN PERISA ALAMI KULIT BUAH NAGA UNTUK
MEMPERBAIKI PROFIL SENSORIS KUE**

SOPHIA GRACE SIPAHELUT, S.P, M.Sc

NIDN : 0021078103

UNIVERSITAS PATTIMURA

Oktober, 2021

RINGKASAN

Kue merupakan salah satu makanan manis yang sering dikonsumsi dan sangat populer di kalangan masyarakat umum, rasanya yang manis ditambah dengan bentuk dan aneka *topping* atau isian yang menarik membuatnya banyak disukai baik dari anak-anak hingga orang dewasa. Salah satu bahan penunjang dalam membuat kue adalah bahan pewarna. Pewarna yang ditambahkan pada kue bisa terdiri dari pewarna alami maupun pewarna sintetis. Namun sangatlah disayangkan bahwa pada saat ini pewarna kue masih menggunakan pewarna sintetis dan berbahaya bagi kesehatan. Untuk itu, perlu dikembangkan zat aditif makanan alami yang dapat memberikan warna yang menarik pada kue. Tujuan penelitian ini adalah menentukan konsentrasi kulit buah naga yang tepat sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue yang paling disukai konsumen. Penentuan kesukaan konsumen menggunakan uji organoleptik dengan 30 panelis semi terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak kulit buah naga dapat digunakan sebagai pewarna alami pada kue. Kue dengan penambahan konsentrasi ekstrak kulit buah naga 20% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen.

Kata kunci : ekstrak kulit buah naga, kue, penerimaan konsumen