

ABSTRAK

Ardivia, Rosita Prasetya .2023. PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SINGKONG (MANIHOT ESCULENTA) SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PENGOLAHAN CENDOL DAWET DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK. Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen Pembimbing: Dr. Diana Evawati, S,Pd., M.Kes.

Daun singkong (*Manihot Esculenta*) merupakan salah satu tumbuhan yang mempunyai pigmen alami yaitu zat hijau daun klorofil. Upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah semakin banyaknya penggunaan bahan pewarna sintesis yang tidak aman yaitu pembuatan dari bahan pewarna alami. Dengan banyaknya daun singkong yang tumbuh liar dan tidak berumbi layak pangan hal ini dimanfaatkan sebagai pewarna dalam pembuatan olahan cendol dawet. Variasi perlakuan pada penelitian penambahan ekstrak daun singkong terhadap cendol dawet yaitu X1 (0%), X2 (20%), X3 (40%) dan X4 (60%) dengan menggunakan (*Analysis of Variance, ANOVA*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun singkong terhadap daya terima masyarakat melalui uji organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa produk cendol dengan penambahan ekstrak daun singkong yang paling disukai dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur terdapat pada formula sampel X4 dengan substitusi penambahan 60% ekstrak daun singkong.

Kata kunci : Cendol, Daun , Singkong, Pewarna

ABSTRACT

Ardivia, Rosita Prasetya .2023. UTILIZATION OF CASSAVA LEAF EXTRACT (MANIHOT ESCULENTA) AS A NATURAL DYE IN CENDOL DAWET PROCESSING VIEWED FROM ORGANOLEPTIC TESTS. Vocational Education Family Welfare Catering, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University, Surabaya. Supervisor: Dr. Diana Evawati, S,Pd., M.Kes.

Cassava leaves (Manihot Esculenta) is one of the plants that has a natural pigment, namely the green substance chlorophyll leaves. Efforts that can be made to prevent the increasing use of unsafe synthetic dyes are the manufacture of natural dyes. With so many cassava leaves that grow wild and do not have tuberous food, this is used as a dye in making processed cendol dawet. . Variations of treatment in research on the addition of cassava leaf extract to cendol dawet are X1 (0%), X2 (20%), X3 (40%) and X4 (60%) using (Analysis of Variance, ANOVA). This study aims to determine the effect of adding cassava leaf extract on public acceptability through organoleptic tests which include taste, color, aroma, and texture.

The results of the study using organoleptic tests showed that cendol products with the addition of cassava leaf extract that were most preferred in terms of taste, color, aroma, and texture were found in the X4 sampel formula with the substitution of adding 60% cassava leaf extract.

Keywords: Cendol, Leaf, Cassava, Colorant