

**SUBSTITUSI SARI DAUN KATUK (*SAUROPLUS ANDROGYNUS (L)*
MERR) SEBAGAI PEWARNA ALAMI BOBA**

Oleh

Ni Putu Heni Widyasari, NIM. 1915081005

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan: 1) formula substitusi sari daun katuk sebagai pewarna alami dalam produk inovasi boba agar dapat menambah kreasi dalam pemanfaatan bahan pangan lokal, dan 2) kualitas dan kesukaan masyarakat terhadap produk boba dengan pewarna alami daun katuk melalui uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian eksperimen. Panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini yang terdiri dari 5 orang panelis dosen kuliner di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK) sebagai panelis terbatas dalam uji kualitas dan 40 orang panelis konsumen masyarakat dalam uji kesukaan. Data dikumpulkan dengan menggunakan metode observasi dengan penyebaran instrumen. Adapun instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu lembar uji kualitas dan lembar uji kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) formula yang digunakan yaitu sari daun katuk yang didapatkan melalui proses ekstraksi 100 gr daun katuk dengan 100 ml air (1:1) dan digunakan sebanyak 120 ml, dimana satu resep menggunakan 120 ml sari daun katuk, 270 gram tepung tapioka, dan 78 gram gula pasir. 2) dalam uji kualitas didapatkan kategori sangat sesuai berdasarkan deskripsi boba daun katuk dengan skor rata-rata untuk tekstur 5; warna 4,6; rasa 5; dan aroma 5. Sedangkan dalam uji kesukaan rata-rata setiap aspek mendapatkan kategori sangat suka, terkecuali pada aroma rata-rata skor dari konsumen mendapatkan kategori suka. Untuk tekstur 4,4; warna 4,3; rasa 4,1; dan aroma 3,9.

Kata Kunci: boba, daun katuk, pewarna alami

***SUBSTITUTION OF KATUK LEAF JUICE (SAUROPLUS ANDROGYNUS (L)
MERR) AS A NATURAL BOBA DYE***

By

Ni Putu Heni Widyasari, NIM. 1915081005

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This research aims to describe: 1) the formula for substitution of katuk leaf juice as a natural coloring in innovative boba products in order to increase creativity in the use of local food ingredients, and 2) the quality and people's preferences for boba products with natural katuk leaf coloring through organoleptic tests. This research uses an experimental research design. The panelists involved in this research consisted of 5 culinary lecturer panelists in the Culinary Arts Vocational Education Study Program (PVSK) as limited panelists in the quality test and 40 community consumer panelists in the preference test. Data was collected using the observation method with instrument distribution. The instruments used in this research are the quality test sheet and the liking test sheet. The results of the research show that: 1) the formula used is katuk leaf juice which is obtained through the extraction process of 100 grams of katuk leaves with 100 ml of water (1:1) and 120 ml is used, where one recipe uses 120 ml of katuk leaf juice, 270 grams tapioca flour, and 78 grams of granulated sugar. 2) in the quality test, it was found that the category was very suitable based on the description of katuk leaf boba with an average score for texture of 5; color 4.6; taste 5; and aroma 5. Meanwhile, in the average liking test, each aspect received the very like category, with the exception of aroma, the average score of consumers received the like category. For texture 4.4; color 4.3; taste 4.1; and aroma 3.9.

Keywords: boba, katuk leaves, natural dyes