

# PEMANFAATAN PEWARNA ALAMI DAUN SUJI UNTUK PRODUK OPAK SINGKONG

Oleh

Sufyan Azhari, NIM 1615011038

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap opak singkong dengan pewarna alami daun suji ditinjau dari segi warna, rasa, dan tekstur. Metode dalam pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi. Data dianalisis dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Panelis dalam penelitian ini merupakan panelis tidak terlatih dari masyarakat umum yang berjumlah 50 orang. Hasil penelitian ini menggunakan 1 kali percobaan dengan 3 kali tahap eksperimen. Dimana tahap penelitian awal memperoleh formula opak singkong dengan pewarna alami daun suji dengan menggunakan 30 ml pewarna alami. Dilihat dari uji kesukaan kriteria warna dalam pembuatan opak singkong dengan pewarna alami 30 ml mendapatkan warna yang lebih baik dengan kriteria 88% dapat di kategorikan sangat suka, selanjutnya dengan kriteria rasa pada uji kesukaan rasa mendapat kategori sangat suka dengan kategori 89,5% dilihat dari segi rasa opak singkong yang gurih, sedangkan dengan kriteria tekstur opak singkong memiliki nilai kesukaan 87,5% yang cukup tinggi dengan kategori sangat suka, dalam uji kesukaan pada opak singkong ini memiliki tekstur yang renyah.

**Kata Kunci:** daun suji, opak singkong, pewarna alami

UNDIKSHA

# **PEMANFAATAN PEWARNA ALAMI DAUN SUJI UNTUK PRODUK OPAK SINGKONG**

**Oleh**

**Sufyan Azhari, NIM 1615011038**

**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

## **ABSTRACT**

This study aims to determine the public's preference for cassava opaque with natural dyes of suji leaf in terms of color, taste, and texture. The method of data collection used in this research is the observation method. Data were analyzed using quantitative descriptive techniques. The panelists in this study were untrained panelists from the general public, totaling 50 people. The results of this study used 1 experiment with 3 experimental stages. Where the initial research stage was to obtain a cassava opaque formula with natural dyes of suji leaves using 30 ml of natural dyes. Judging from the preference test for color criteria in making cassava opaque with 30 ml natural dyes, getting a better color with 88% criteria can be categorized as very like, then with the taste criteria in the taste preference test the category is very like with 89.5% category seen from in terms of the savory taste of cassava opaque, while with the criteria of cassava opaque texture it has a preference value of 87.5% which is quite high in the category of very like, in the preference test on this cassava opaque has a crunchy texture.

Keywords: suji leaf, cassava opaque, natural dye

