**DAFTAR ISI**

Halaman

**KATA PENGANTAR i**

**ABSTRAK iv**

**DAFTAR ISI vi**

**DAFTAR TABEL ix**

**DAFTAR LAMPIRAN x**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar Belakang 1
  2. Perumusan Masalah 4
  3. Hipotesis 4
  4. Tujuan Penelitian 4
  5. Manfaat Penelitian 5

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6**

* 1. Tumbuhan Bayam merah 6
     1. Taksonomi Tumbuhan 7
     2. Morfologi Tumbuhan Bayam Merah 7
     3. Jenis-jenis Bayam 8
     4. Kandungan Nutrisi Bayam Merah 9
     5. Komposisi Kimia Bayam Merah 10
     6. Manfaat Bayam Mera 10
  2. Pengertian Zat Pewarna 11
  3. Jenis-jenis Zat Warna 11
     1. Zat Warna Alami 11
     2. Pewarna Sintetik 21
     3. Pewarna Bahan Pangan 22
     4. Pewarna Tekstil 24
  4. Bahan Tambahan Makanan 25
     1. Kegunaan Bahan Tambahan 27
  5. Pengawet Makanan 28
     1. Tujuan Penggunaan Bahan Pengawet 29
     2. Persyaratan Bahan Pengawet 30
     3. Jenis Bahan Pengawet 31
  6. Uji Kesukaan (*Hedonic Test*) 34

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN 35**

* 1. Instrumen Penelitian 35
     1. Alat-alat yang digunakan 35
     2. Bahan-bahan yang digunakan 35
  2. Pengumpulan dan Pengolahan Sampel 35
     1. Determinasi Tumbuhan 35
     2. Pengolahan Sampel 36
     3. Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Sari Bayam

Merah 36

* 1. Aplikasi Pewarna Pada Makanan 36
     1. Pewarnaan Pada Manisan Kolang kaling 36
     2. Pewarnaan Pada Cenil 37
  2. Pemeriksaan/Pengamatan Karakteristik pada Sediaan 37
  3. Uji Kesukaan (*Hedonic Test* ) 37

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 38**

* 1. Hasil Identifikasi Tumbuhan 38
  2. Pewarna Alami Bayam Merah 38
  3. Aplikasi Larutan Pewarna 38
     1. Pewarnaan Pada Kolang Kaling 38
     2. Pemeriksaan/Pengamatan Karakteristik Pewarna

Alami Sari Bayam Merah Pada Kolang Kaling 39

* + 1. Pewarnaan Pada Cenil 40
    2. Pemeriksaan/Pengamatan Karakteristik Pewarna

Alami Sari Bayam Merah Pada Cenil 40

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 42**

* 1. Kesimpulan 42
  2. Saran 42

**DAFTAR PUSTAKA 43**

**DAFTAR TABEL**

Halaman

Tabel 2.1. Ringkasan sifat-sifat berbagai pigmen alamiah 14

Tabel 4.1. Hasil Pengamatan pada sediaan kolang kaling 39

Tabel 4.2. Data Kesukaan (*Hedonic Test* ) pada sediaan kolang kaling 39

Tabel 4.3. Hasil Pengamatan pada sediaan cenil 40

Table 4.4. Data Kesukaan (*Hedonic Test*) pada sediaan cenil 41

**DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

Lampiran 1. Hasil Determinasi Tumbuhan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor.*L) 45

Lampiran 2. Bayam *Merah (Amaranthus tricolor.*L*)* 46

Lampiran 3. Tumbuhan Bayam Merah *(Amaranthus tricolor.*L*)*  47

Lampiran 4. Hasil Sari Bayam Merah *(Amaranthus tricolor.*L*)* 43

Lampiran 5. Hasil Pembuatan Serbuk Ekstrak Bayam Merah *(Amaranthus tricolor.*L*)* 49

Lampiran 6. Bagan Kerja Penelitian 50

Lampiran 7. Sediaan kolang kaling dengan berbagai perbandingan 50

Lampiran 8. Sediaan cenil dengan berbagai perbandingan 53

Lampiran 9.Data nilai uji kesukaan ( Hedonic Test ) pada kolang

Kaling 55

Lampiran 10. Data nilai uji kesukaan ( Hedonic Test ) pada cenil 59