**PEMANFAATAN SARI BAYAM MERAH** (*Amaranthus tricolor.*L)

**SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA MAKANAN**

**MUHAMMAD RIZKY IMANDA SARAGIH**

**NPM. 122114057**

**ABSTRAK**

Pewarna alami adalah pewarna yang biasanya digunakan untuk mewarnai makanan dan minuman yang lebih aman untuk diberikan kepada produk pangan karena tidak mengandung senyawa yang berbahaya dan bisa didapatkan dari tumbuhan maupun hewan. Tumbuhan yang dapat menghasilkan pewarna alami salah satunya adalah bayam merah. Tujuan penelitian ini adalah memanfaatkan zat warna alami sari bayam merah sebagai pewarna pada makanan dalam bentuk serbuk. Metode pada penelitian ini adalah sari bayam merah segar di haluskan dengan menggunakan lumpang kemudian di saring, filtratnya dikeringkan di waterbath pada suhu 40oC sampai hampir mengering,tambahkan dengan maltodekstrin, lalu di hairdryer aduk sampai mengering kemudian digerus di lumpang panas sampai homogen. Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sari bayam merah dapat dibuat sebagai pewarna alami dalam bentuk serbuk. Zat warna yang diperoleh dari sari bayam merah di aplikasikan pada makanan kolang kaling dengan perbandingan 3, 6 dan 9 g dan cenil 3, 6 dan 9 g. Hasil uji kesukaan (*Hedonic Test*) zat warna yang paling disukai panelis pada sediaan kolang kaling yaitu dengan penambahan zat warna 6 g dan cenil yaitu dengan penambahan zat warna 6 g.

Kata Kunci : *Pewarna alami, bayam merah, waterbath.*

**UTILIZATION OF RED SPINACH (*Amaranthus tricolor*.L)**

**AS A NATURAL COLOR IN FOOD**

**MUHAMMAD RIZKY IMANDA SARAGIH**

**NPM. 122114057**

**ABSTRACT**

Natural dyes are dyes that are usually used to color food and beverages that are safer to give to food products because they do not contain harmful compounds and can be obtained from plants and animals. One of the plants that can produce natural dyes is red spinach. The purpose of this study was to utilize natural red spinach essence as a food coloring agent in powder form. The method in this research is that fresh red spinach juice is mashed using a mortar then filtered, the filtrate is dried in a water bath at 40oC until almost dry, add maltodextrin, then stir in the hairdryer until it dries then crushed in a hot mortar until it is homogeneous. The conclusion from this research is that red spinach extract can be made as a natural dye in the form of a pollen. The dye obtained from the red spinach extract was applied to the kolang kaling food with a ratio of 3, 6 and 9 g and cenil 3, 6 and 9 g. The results of the Hedonic Test for the most preferred dye by the panelists in the kolang kaling preparation were the addition of 6 g of dye and cenil, namely the addition of 6 g of dye.

Keywords: Natural dyes, red spinach, waterbath.