

ABSTRAK

Nama : Lukman Sahrul Kamal
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
**Judul : Pemanfaatan Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*)
Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Mi**
Dosen Pembimbing : Dr. rer.nat. Ir Abu Amar dan Ir. Syahril Makosim, M. Si

Penggunaan pewarna sintetis pada makanan secara berlebihan akan berbahaya bagi kesehatan, sehingga perlu adanya penelitian dan pengembangan inovasi pewarna yang bersumber dari alam. Pewarna sintetis banyak digunakan karena lebih praktis dan murah. Selain itu, warna yang dihasilkan lebih menarik dengan rentang warna lebih banyak. Antosianin adalah pigmen dengan spektrum warna merah hingga biru. Salah satu bahan alam yang mengandung pigmen antosianin yang tinggi adalah kulit buah alpukat. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mendapatkan konsentrasi ekstrak kulit alpukat yang menghasilkan mi basah yang dapat diterima oleh masyarakat. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mendapatkan formulasi ekstrak kulit alpukat yang ditambahkan pada pembuatan mi basah yang dapat diterima dan disukai oleh masyarakat. Penelitian ini dilakukan melalui persiapan bahan, ekstraksi kulit alpukat dengan menggunakan metoda infusa dan pembuatan mi basah. Rancangan penelitiannya menggunakan Rancangan Acak kelompok (RAK) satu faktor yaitu konsentrasi ekstrak kulit alpukat (A) yang terdiri dari lima taraf yaitu $a_0 = 5\%$, $a_1 = 10\%$, $a_2 = 15\%$, dan $a_3 = 20\%$. Pengamatan yang dilakukan meliputi uji senyawa antosianin, uji pH, uji tekstur dengan texture analyzer, organoleptik dan uji triangle. Berdasarkan penelitian ini diperoleh bahwa mi basah yang terbaik yaitu mi basah dengan penambahan ekstrak kulit alpukat sebesar 10%. Dengan kadar antosianin dalam ekstrak 10 % sebesar 2,23 mg/kg, tingkat keasamaan ekstrak atau pH 6,09; berdasarkan hasil uji texture analyzer didapatkan nilai firmness (70,75 kgf), cohesiveness (95,8), elasticity (94,0 mm), brittleness (44,3), dan gumminess (6681,8) serta memiliki nilai kesukaan warna 3,60 (biasa – agak suka), aroma 3,57 (biasa – agak suka), tekstur 4,07 (agak suka – suka) dan rasa 3,97 (biasa – agak suka).

Kata kunci: *Kulit alpukat, infusa, mie basah, antosianin*

ABSTRACT

Excessive use of synthetic dyes in food will be harmful to health, so it is necessary to research and develop innovative dyes sourced from nature. Synthetic dyes are widely used because they are more practical and inexpensive. In addition, the resulting colors are more attractive with more color range. Anthocyanins are pigments with a spectrum of red to blue colors. One of the natural ingredients that contains high anthocyanin pigments is the skin of the avocado fruit. Therefore, this research needs to be carried out to obtain a concentration of avocado peel extract that produces wet noodles that is acceptable to the public. The purpose of this study was to obtain a formulation of avocado peel extract added to the manufacture of wet noodles that could be accepted and liked by the public. This research was conducted through the preparation of ingredients, the extraction of avocado peel using the method of infusion and the manufacture of wet noodles. The research design used a one-factor randomized group design (RAK), namely the concentration of avocado bark extract (A) which consists of five levels, namely $a_0 = 5\%$, $a_1 = 10\%$, $a_2 = 15\%$, and $a_3 = 20\%$. The observations carried out include anthocyanin compound tests, pH tests, texture tests with texture analyzers, organoleptics and triangle tests. Based on this research, it was obtained that the best wet noodles are wet noodles with the addition of avocado peel extract by 10%. With anthocyanin levels in the extract of 10% of 2.23 mg/kg, the level of acidity of the extract or pH of 6.09; Based on the results of the texture analyzer test, firmness (70.75 kgf), cohesiveness (95.8), elasticity (94.0 mm), brittleness (44.3), and gumminess (6681.8) were obtained and had a color preference value of 3.60 (ordinary - somewhat like), aroma 3.57 (ordinary - somewhat like), texture 4.07 (somewhat like) and taste 3.97 (ordinary - somewhat like).

Keywords : Avocado peel, infusa, wet noodles, anthocyanins.