

## **ABSTRAK**

### **POTENSI KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA MAKANAN**

Buah naga merupakan buah pendatang yang banyak di gemari karena bentuknya yang khas dan memiliki khasiat dan nilai gizi yang tinggi. Kulit buah naga merah berpotensi sebagai pewarna alami pada makanan karena kulit buah naga merah mempunyai pigmen warna merah antosianin yang berperan memberikan warna merah untuk pangan pengganti pewarna sintesis yang aman bagi kesehatan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui persepsi panelis terhadap pewarna alami dari kulit buah naga merah dan untuk menentukan formulasi pewarna alami dari kulit buah naga merah untuk pewarna bolu kukus. Penelitian ini di lakukan di kampung suka jadi kecamatan rantau kabupaten aceh tamiang yang melibatkan 25 orang panelis wanita. Dengan menggunakan makanan bolu kukus yang di tambahkan kulit buah naga merah sebagai pewarna alami, dengan uji organoleptik secara uji deskriptif dan uji hedonik (uji kesukaan). Berdasarkan hasil penelitian yang telah di lakukan bolu kukus yang memiliki warna yang menarik dan cerah pada bolu kukus P5 dan P6, untuk rasa, aroma dan tekstur setiap panelis menyukai bolu kukus yang berbeda-beda, tetapi secara keseluruhan panelis menyukai bolu kukus P5 dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah 8 ml.

**Kata kunci:** Kulit buah naga merah, pewarna makanan, antosianin