

Pemanfaatan Ekstrak Kulit Rambutan Sebagai Pewarna Alami yang Aman dan Halal Pada Permen Lolipop



LATAR BELAKANG INTODUKSI/ABSTRAK

Lolipop merupakan salah satu produk pangan berasa manis yang banyak menggunakan bahan tambahan pewarna. Tetapi, tidak semua pewarna yang digunakan ialah bersifat aman khususnya pewarna merah. Adapun pewarna tambahan perlu dicek kehalalannya karena beberapa sumber bahan kritis. Oleh karena itu, penelitian ini mengusulkan formulasi lolipop menggunakan pewarna alami berasal dari ekstrak antosianin kulit buah rambutan. Tujuan penelitian yakni menentukan konsentrasi pelarut asam sitrat terbaik pada proses ekstraksi serta mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kulit rambutan sebagai pewarna alami pada permen lolipop. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), 1 Faktor dengan 3 level yaitu konsentrasi asam sitrat yang digunakan dalam ekstraksi kulit rambutan (1%, 3%, dan 5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan asam sitrat terbaik terdapat pada konsentrasi 5%. Lolipop dengan pewarna alami ekstrak antosianin kulit rambutan telah memenuhi standart mutu permen menurut SNI 3547-1- 2008 dengan kadar air 0,74%, dan gula reduksi 7,06%. Lolipop tersebut mengalami penurunan intensitas warna selama penyimpanan 3 hari pada suhu ruang. Pewarna antosianin ekstrak kulit rambutan tidak mempengaruhi rasa dari permen lolipop, tetapi berpengaruh pada tekstur lolipop yang dihasilkan.



METODE

Waktu & Tempat

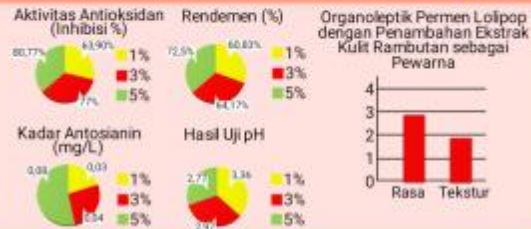
Lab. Teknologi Pangan UMM
Mei-Juli 2021

Luring
Pengambilan data primer & koordinasi tim secara tatap muka dengan menerapkan protokol kesehatan

Daring
Koordinasi tim, telusur literatur, analisis data, penyusunan logbook, laporan kemajuan & laporan akhir



HASIL



Karakteristik Fisiokimia Permen Lolipop

Parameter	Perlakuan			
	Permen Ekstrak Kulit Rambutan	Permen Komersial		
Kadar Air (%)	0,74%	1,13%		
Kadar Gula Reduksi	7,06%	6,70%		
Intensitas Warna	Lama Penyimpanan			
	Hari ke-0	Hari ke-3	Hari ke-0	
	Hari ke-3	Hari ke-0	Hari ke-3	
	Hari ke-3	Hari ke-3	Hari ke-3	
L*	41,6	29,4	48,1	45,5
a*	1,6	1,2	6,8	6,7
b*	3,5	5	-1,5	-1,2

KESIMPULAN

1. Perlakuan konsentrasi terbaik yang digunakan pada ekstraksi kulit rambutan terdapat pada asam sitrat 5% dengan rendemen (72,5%), aktivitas antioksidan (80,77%), kadar antosianin (0,08%), serta pH (2,77).
2. Penambahan ekstrak kulit rambutan sebagai pewarna pada Lolipop telah memenuhi standart mutu permen menurut SNI 3547-1- 2008 dengan kadar air 0,74%, serta gula reduksi 7,06%. Dari segi intensitas warna mengalami penurunan selama penyimpanan 3 hari pada suhu ruang. Pewarna antosianin ekstrak kulit rambutan tidak memengaruhi rasa dari permen lolipop, tetapi berpengaruh pada tekstur lolipop yang dihasilkan yaitu lebih lunak.

Tim PKM-RE : Rachma Setya Insani
Rachmi Wienda Yuniar
Arida Lathifah Nuraini
Lisma Sari Indah Yanti

Dosen Pendamping :
Vritta Amroni Wahyudi, S.Si., M.Si

