UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

ANALISIS FISIK DAN KIMIA EKSTRAK DAUN SUJI (*Pleomele angustifolia*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI DENGAN BERBAGAI JENIS BAHAN PENGEKSTRAK

Fitri Gusvina Asri (11382201674)
Di bawah bimbingan Tahrir Aulawi dan Wieda Nurwidada Haritsah Zain

INTISARI

Pewarna terdiri atas pewarna sintetis dan pewarna alami. Salah satu tanaman penghasil warna alami adalah daun suji berupa warna hijau. Warna yang dihasilkan dari proses ekstraksi maserasi menggunakan berbagai jenis bahan pengekstrak (aquades, aseton, asam asetat, asam klorida, metanol, alkohol dan kloroform). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis bahan pengekstrak terhadap mutu fisik dan kimia ekstrak daun suji. Penelitian dilakukan pada Bulan Desember 2016 sampai dengan Januari 2017 di Laboratorium Teknologi Pasca Panen dengan mengevaluasi daun suji yang dibagi dalam 7 perlakuan dan 3 ulangan dengan menggunakan Desain Eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL). Peubah yang diamati berupa kadar air, rendemen, kelarutan, pH, warna dan analisis klorofil. Hasil uji menunjukkan kadar 72.91%, rendemen 26.54%, kelarutan 15.49%, pH 5.84, warna 0.77 dan analisis klorofil 71.56 mg/L. Berbagai jenis bahan pengekstrak berpengaruh terhadap kelarutan, pH, warna dan analisis klorofil serta untuk kadar air dan rendemen tidak memberikan pengaruh yang nyata.

Kata kunci : klorofil, ekstraksi, daun suji, pewarna pangan