

## Abstrak

Dewasa ini, banyak sekali ditemukan berbagai produk makanan atau jajanan. yang menggunakan pewarna makanan. Penambahan pewarna pada produk makanan sudah menjadi suatu hal yang biasa di kalangan masyarakat Indonesia, bahkan sudah menjadi suatu kebutuhan yang wajib ditambahkan pada berbagai produk makanan. Padahal penggunaan pewarna buatan dapat memberikan dampak buruk pada kesehatan kita, untuk menekan penggunaan pewarna buatan itulah, banyak sekali berkembang pewarna alami, salah satunya kulit buah naga merah. Kulit buah naga merah yang memiliki kandungan antioksidan tinggi sangat bermanfaat dan cocok diolah menjadi pewarna alami di industry rumah tangga yang mudah diolah. Salah satu produk untuk mengaplikasikan itu adalah macaron, dimana macaron pada dasarnya menggunakan pewarna buatan. Maka dari itu penulis akan membuat suatu penelitian yaitu mencoba menggantikan pewarna buatan yang biasa digunakan dalam pembuatan macaron menggunakan pewarna alami yang dibuat sendiri dengan memanfaatkan kulit buah naga yang dianggap limbah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada perbedaan antara *macaron* pewarna buatan dan pewarna alami dari kulit buah naga dari segi aroma, rasa, warna, bentuk dan tekstur sehingga dapat diterima masyarakat. Penulis menggunakan penelitian eksperimental yaitu penelitian dengan melakukan percobaan dan pengujian yang sistematis dan berencana terhadap suatu produk yaitu *macaron* dengan mengumpulkan data primer dan juga data sekunder. Seluruh data disajikan secara deskriptif dengan SPSS. Data dibandingkan dengan tampilan Grafik dan dianalisis sehingga menghasilkan nilai rata-rata (*Mean*) dan (*Sig.2-tailed*) untuk mengetahui signifikansi produk. Dari data yang dihasilkan melalui penelitian dan SPSS, pada penelitian ini dapat disimpulkan masyarakat menyukai aroma, rasa, bentuk dan tekstur pada *macaron B*. Sedangkan pada warna masyarakat menyukai macaron A. Dari hasil *mean* rata-rata

dapat disimpulkan bahwa macaron pewarna alami kulit buah naga merah dapat diterima masyarakat.

Kata Kunci : *Uji Kesukaan, Macaron, Kulit Buah Naga, Pewarna Alami, Pewarna Buatan.*

## ***Abstract***

*Now days, many food product and snacks using food colouring. The addition of dyes/sintetic colouring in food products has become a common thing among people of Indonesia . Though the use of dyes can give bad impact to our health, to reduce the use of synthetic coloring, we can produce a natural colouring in home industry, one of the natural colouring is red dragon fruit peel. Dragon fruit peel has an antioxidant that useful for our health. Macaron is one of the cookies that use a synthetic colouring inside. Therefore the writer make some research, that is try to replace the synthetic food coloring that commonly used in making macaron (powder and pasta) with natural coloring that made by own from dragon fruit peels are considered food waste. The purpose of this research is to know whetever there are difference between macaron using synthetic food coloring and using natural food coloring in terms of aroma, taste, color, form and texture and to know the consumer want from experiment research. Experiment research is doing experiment and testing the product with systematic programme, collect the primary data and secondary data. All of the data are presented descriptively with SPSS .Data is compared with the graphic display and analyzed to produce average values (Mean) and (Sig.2-tailed) to determine the significance of the product.From the research and SPSS the writer can conclude people (panelis) like macaron B from aroma, taste, form and texture. But from the colour people like the macaron A. And from the average values people (panelis) can accept macaron natural coloring red dragon fruit peel.*

*Keyword : Preference Test, Macaron, Dragon Fruit Peel, Red Natural Coloring, Red Synthetic Color*