

ABSTRAK

Betasianin merupakan salah satu pigmen berwarna merah atau merah-violet yang bisa digunakan sebagai pewarna alami pada makanan dan dapat diekstrak dari tumbuhan. Salah satu tanaman di Indonesia yang berpotensi sebagai sumber pewarna alami adalah buah bit (*Beta Vulgaris L.*) atau sering juga dikenal dengan sebutan akar bit. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui uji kadar betasianin pada buah bit merah, yang dimaserasi selama 24 jam dengan menggunakan pelarut etanol dalam berbagai konsentrasi. Buah bit sebanyak 5 gram di maserasi dengan etanol 70%, 50%, dan 0%. Kadar betasianin pada buah bit ini, dapat dihitung dari persamaan regresi linear hasil dari grafik hubungan konsentrasi dan absorbansi pewarna makanan serbuk. Hasil penelitian ini menunjukkan data perlakuan terbaik uji kadar betasianin terletak pada pelarut etanol 70% dengan nilai sebesar 0,096.

Kata kunci : Betasianin, Buah Bit, Etanol

ABSTRACT

*Betacyanin is one of the red or red-violet pigments that can be used as a natural dye in food and can be extracted from plants. One of the plants in Indonesia that has the potential as a source of natural dye is beet fruit (*Beta Vulgaris L.*) or often also known as beetroots. The aim of this research is to know betasianin content on red beet, which is macerated for 24 hours by using ethanol solvent in various concentration. 5 grams of beetroot in maceration with ethanol 70%, 50%, and 0%. The betacyanin content of this beet, can be calculated from the linear regression equation resulting from the graph of the relationship of concentration and the absorbance of the food coloring powder. The results of this study showed that the best treatment data on betacyanin lies in ethanol with a percentage of 70% with a value of 0.096.*

Keywords : Beet fruit, Betacyanin, Ethanol