

ABSTRAK

Zat pewarna alami telah banyak dihasilkan dari berbagai jenis tumbuhan, seperti kulit buah naga merah. Kulit buah naga menghasilkan warna merah yang berasal dari pigmen antosianin. Variasi yang dilakukan yaitu massa kulit buah naga 5 gram, 10 gram, 15 gram, 20 gram dan 25 gram. Kemudian hasil ekstraksi pigmen kulit buah naga dianalisis menggunakan Spektrometer Visibel dengan panjang gelombang 450 nm untuk mengetahui tingkat absorbansi pigmen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin besar massa kulit buah naga maka semakin tinggi tingkat absorbansi dari pigmen. Sehingga kulit buah naga berpotensi sebagai pewarna alami pada makanan.

Kata kunci : *Kulit Buah Naga, Ekstraksi, Spektrofotometri Visibel, Pewarna Alami*

ABSTRACT

Natural dye substances have been generated from many types of plants, such as red dragon fruit skin. The dragon fruit skin produces a red color derived from the anthocyanin pigment. Variations that are done are skin of dragon fruit skin 5 gram, 10 gram, 15 gram, 20 gram and 25 gram. Then the extraction of dragon fruit skin pigment was analyzed using Visibel Spectrometer with wavelength of 450 nm to determine the absorbance rate of pigment. The results showed that the greater the mass of the dragon fruit skin, the higher the level of obstruction of the pigment. So that the dragon fruit skin is potential as a natural dye in food.

Keywords : *Dragon Fruit Leather, Extraction, Visible Spectrophotometry, Natural Dyes*