

## ABSTRAK

**Sanjaya, Angga.** 2012. *Pembuatan Serbuk Pewarna Makanan Dari Ekstrak Daun Suji (Pleomele angustifolia) Secara Ekstraksi Soxhlet dan Ekstraksi Maserasi.* TA II, Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. Pembimbing Utama Mohammad Alauhdin, S.Si., M.Si dan Pembimbing Pendamping Dra. Woro Sumarni, M.Si.

**Kata kunci:** Daun Suji, Ekstraksi, Pewarna Makanan

Salah satu pewarna alami adalah daun suji, untuk menghasilkan ekstrak daun suji dapat digunakan metode ekstraksi. Ekstrak yang dihasilkan dalam bentuk cair kemudian dibuat menjadi serbuk pewarna makanan untuk mempermudah dalam pengemasan, penyimpanan, maupun untuk menjaga ketahanan dan kualitas dari pewarna alami tersebut sehingga lebih praktis dan tahan lama, hal ini dikarenakan ekstrak dalam bentuk cair lebih mudah rusak dan kurang praktis dalam penyimpanannya. Untuk menghasilkan serbuk yang baik perlu adanya bahan pengisi yaitu bahan-bahan yang ditambahkan untuk memperbesar volume dan meningkatkan jumlah total padatan Bianka (1993). Tujuan penelitian ini adalah Mengetahui pengaruh metode ekstraksi dan jenis pelarut terhadap intensitas warna yang dihasilkan, mengetahui pengaruh suhu terhadap intensitas warna ekstrak daun suji hasil ekstraksi, mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air dan intensitas warna. Untuk membuat serbuk dilakukan variasi penambahan dekstrin sebagai pengisi sebanyak 1,0%, 1,5% dan 2,0% serta penambahan larutan  $ZnCl_2$  sebanyak 50 ppm. Serbuk ekstrak daun suji yang dihasilkan kemudian dianalisis kelarutan, kadar air dan intensitas warna. Dari hasil penelitian pembuatan serbuk pewarna makanan dari ekstrak daun suji (*pleomele angustifolia*) secara ekstraksi soxhlet dan ekstraksi maserasi, diperoleh kesimpulan bahwa metode ekstraksi soxhlet menghasilkan ekstrak dengan intensitas warna yang lebih tinggi dibandingkan metode maserasi. Pada pelarut aseton:etanol menghasilkan ekstrak yang baik karena pelarut aseton:etanol lebih selektif, tidak beracun, netral, absorbansinya baik, panas yang diperlukan untuk pemekatan lebih sedikit dan etanol dapat bercampur dengan aseton dengan segala perbandingan. Jika ditinjau dari ketahanan serbuk, semakin lama penyimpanan kadar air semakin meningkat, hal ini disebabkan karena bahan pengisi dekstrin mempunyai kecenderungan meningkatkan kadar air. Pada pengaruh lama penyimpanan intensitas warna cenderung stabil, hal ini disebabkan penambahan garam seng ( $ZnCl_2$ ) dalam pembuatan serbuk dapat mempertahankan warna produk yang dihasilkan sehingga intensitas warna produk stabil.