

**PENGARUH KONSENTRASI DEKSTRIN TERHADAP MUTU BUBUK  
PEWARNA ALAMI MAKANAN DARI KULIT RAMBUTAN  
(*Nephelium lappaceum L*)**

**Ririn S. Gultom (NIM 408231041)**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk membuat bubuk pewarna alami dari kulit rambutan (*Nephelium lappaceum L*) dengan kualitas yang optimal berdasarkan variasi konsentrasi bahan pengisi yaitu dekstrin. Kualitas yang dimaksud mencakup parameter kadar air dan kadar serat kasar bubuk pewarna tersebut pada pH tertentu sesuai standar SII (kadar air 4,5% dan kadar serat kasar 5%). Sampel yang diteliti adalah kulit buah rambutan var. Binjai. Penelitian dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima jenis perlakuan, setiap perlakuan diberi lima ulangan. Kelima perlakuan tersebut bervariasi dalam hal bahan pengisi yaitu konsentrasi dekstrin secara berturut-turut 3,5%; 4,5%; 5,5%; 6,5% dan 7,5%.

Data yang diperoleh dianalisis secara statistik, menunjukkan bahwa konsentrasi dekstrin berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, pH dan serat kasar bubuk pewarna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan bahan pengisi dekstrin dengan konsentrasi 3,5%; 4,5%; 5,5%; 6,5% dan 7,5% memberikan bubuk pewarna dengan kadar air secara berturut-turut 6,67%; 5,35%; 4,56%; 4,01% dan 2,81%, pH secara berturut-turut 3,72; 3,62; 3,42; 3,2 dan 3,08, serta kadar serat kasar 0,57%; 0,78%; 1,25%; 1,94% dan 1,99%.