

**PENGARUH PENAMBAHAN PEWARNA BUBUK BIT (*Beta vulgaris L.*)  
TERHADAP KUALITAS MARZIPAN KACANG TANAH INSTAN**

**GEMA FIRDAUS PUTRA**

**Pembimbing Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si, dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan pewarna bubuk bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap kualitas marzipan kacang tanah yang meliputi penilaian organoleptik pada aspek rasa manis, rasa bit, warna, tingkat kelunakan, tingkat kelengketan, dan aroma. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, dengan pengujian sampel Marzipan kacang tanah dengan penambahan pewarna bubuk bit oleh 15 panelis agak terlatih pada hari yang berbeda untuk tiap sampel. Panelis adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang sudah mengambil mata kuliah Dekorasi Kue dan Kue Kontinental. Sebelumnya, produk Marzipan kacang tanah dengan pewarna bubuk bit telah melalui tahap uji validasi kepada 7 orang panelis ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk dilanjutkan ke tahap uji organoleptik. Dari hasil Uji Tukey dinyatakan bahwa perlakuan P1 memiliki kualitas rasa bit dan aroma terbaik. Namun pada aspek warna, perlakuan P1 memiliki kualitas terendah. Pada aspek warna, perlakuan P2 dan P3 memiliki kualitas terbaik dengan perbedaan yang tidak terlihat nyata. Namun pada aspek rasa bit dan aroma perlakuan P3 memiliki kualitas terendah. Maka dari itu perlakuan P2 dinilai merupakan perlakuan terbaik karena memiliki aspek warna dengan kualitas terbaik dan aspek rasa bit dan aroma yang memenuhi standar marzipan yang baik.

***Kata kunci : Pewarna Alami, Bubuk Bit, Marzipan Kacang Tanah Instan, dan Kualitas Organoleptik***

**THE EFFECTS OF THE ADDITION OF NATURAL DYE  
BEET POWDER (*Beta vulgaris L.*) ON THE QUALITY OF INSTANT PEANUT  
MARZIPANE**

**GEMA FIRDAUS PUTRA**  
Supervisor **Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si, and Dr. Ir. Ridawati, M.Si**

**ABSTRACT**

This study aimed to determine and analyze the effect of the addition of natural dye beet powder (*Beta vulgaris L.*) on the quality of instant peanut marzipane which included organoleptic assessment on sweetness aspect, beet's taste, softness aspect, stickiness aspect, and beet's aroma. This research used experiment method, with validation tests conducted on 15 semi-trained panelists testing on the addition of natural dye beet powder on the quality of Peanut Marzipane on 3 consecutive days with random sampling. The panelists were the pupils of Food and Nutrition Department, State University of Jakarta who have passed the courses of Cake Decoration and Continental Cake. Previously, the products had gone through validation tests on 7 expert panelists and were declared to have met the eligibility requirements to proceed to the organoleptic test stage. The Tukey's Test results declared that P1 treatment had the best quality of beet's taste aspect and aroma aspect. However, on the colour aspect P1 treatment had the lowest quality. On the colour aspect, P2 and P3 treatment had the best quality. On the other hand, P3 treatment had the lowest quality on beet's taste aspect and aroma aspect. Therefore, P2 treatment is chosen because on the colour aspect it has the best quality and standardized quality on the beet's taste and aroma aspect.

***Key Word : Natural Dye, Powder Beet, Instant Peanut Marzipane, Organoleptic Quality***