

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi untuk mengetahui seberapa besar pengaruh sawi sebagai pewarna alami dalam pembuatan green velvet yang biasanya sawi digunakan sebagai pelengkap mie bakso atau nasi goreng. Pada penelitian ini metode yang digunakan yaitu eksperimental, maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi pembuatan green velvet menggunakan pewarna hijau alami dari sawi, formulasi resep yang sudah teruji adalah telur utuh(5 buah), kuning telur (2 buah), gula pasir (135 gr), tepung terigu protein sedang (90 gr), tepung maizena (40 gr), baking powder (5 gr), sawi hijau (40 gr), margarin (135 gr), adapun penambahan filling cream cheese agar menambah cita rasa dengan formulasi resep cream cheese (250 gr), gula halus (60 gr), dan butter (60 gr) Serta daya terima masyarakat apabila green velvet menggunakan sawi sebagai pewarna alami. Untuk menguji produk tersebut dibutuhkan uji organoleptik dari 30 panelis dengan menyebarkan kuisioner, Strategi ini dilakukan agar dalam penambahan pewarna hijau dapat menghindari pewarna makanan buatan serta lebih sehat dalam pembuatannya. Dan dengan menggunakan sawi tidak hanya warna saja tetapi aroma khas dari sawi ikut serta di dalam green velvet. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka terutama untuk warna dari 30 panelis mengatakan menarik (56.66%). Maka green velvet menggunakan sawi sebagai pewarna alami dapat diterima dan di konsumsi oleh konsumen.

Kata Kunci: *Sawi, Pewarna Alami, Green Velvet*