

ABSTRAK

Es cendol merupakan minuman khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras, disajikan dengan es parut, gula merah cair dan santan, dengan rasa manis dan gurih. Pada penelitian ini penulis mengganti penggunaan daun suji sebagai pewarna alami cendol, dengan menggunakan daun kelor. Selain warnanya yang cerah, daun kelor juga memiliki banyak nutrisi baik, salah satunya adalah protein dan vitamin C yang dapat melindungi sel-sel kulit dari kerusakan. Bahkan, daun kelor juga dapat menjaga kesehatan, kekuatan rambut, manfaat untuk ibu hamil dan untuk yang sedang menjalankan healthy life style. Di Indonesia, masih belum banyak inovasi produk dengan pemanfaatan daun kelor sebagai pewarna alami yang tidak mengandung zat sintesis dan zat kimia. Maka dari itu penulis bermaksud untuk memanfaatkan daun kelor secara optimal. Produk olahan daun kelor dimanfaatkan sehingga dapat meningkatkan nilai daun kelor yang ekonomis, serta untuk mempelajari pengaruh daun kelor tersebut terhadap karakteristik cendol itu sendiri. Dalam penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi yang tepat untuk mengsubsitusi daun suji kepada daun kelor dan kepada cendol, juga untuk memperoleh data tingkat kesukaan terhadap produk cendol itu sendiri. Hasil dari pengujian ini didapatkan perbandingan formulasi resep dengan menggunakan 100% daun suji diganti oleh daun kelor, sehingga rasa dan warna yang ditampilkan dapat diterima oleh kalangan masyarakat.

Kata kunci : Daun Kelor, Pewarna Alami, Cendol