

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang tinta cumi sebagai bahan pewarna alami dalam pembuatan sponge cake. Latar belakang masalah penelitian ini pemanfaatan tinta cumi untuk produk cake, dimana pemanfaatan tinta cumi dipakai sebagai pewarna alami dimana selama ini pewarna khususnya untuk warna hitam masih memakai pewarna sintetik atau buatan. Oleh sebab itu penulis mencoba formulasi cake berbasis tinta cumi sebagai pewarna makanan alami karena jarang sekali adanya yang memanfaatkan tinta cumi sebagai bahan makanan karena sudah ada pewarna sintesis yang sudah banyak variasinya dan juga mudah untuk dipakai. Tujuan dari penelitian ini untuk memberitahukan kepada masyarakat agar memanfaatkan pewarna alami sebagai pewarna makanan contohnya yaitu tinta cumi sebagai pewarna alami makanan menggantikan bahan kimia, dan juga bertujuan untuk mengurangi pemakaian bahan kimia dalam pembuatan makanan, khususnya generasi muda karena di era sekarang ini zat-zat kimia yang terkandung dalam kebanyakan makanan sangat tidak baik untuk kesehatan tubuh.. Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisisioner. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan perlakuan kepada subjek baik berupa strategi, metode, teknik, maupun media pembelajaran. Hasil dari penelitian ini dilakukan 3 kali percobaan dengan menambahkan kadar gula dan juga menambahkan tinta cumi untuk pewarna alami sponge cake agar terlihat berwarna hitam. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai cukup suka. Maka *sponge cake* dengan menggunakan tinta cumi sebagai pewarna alami dapat diterima dan di konsumsi oleh konsumen.

Kata kunci : Tinta cumi, *Cake*, Daya terima Konsumen

