

ABSTRAK

Inovasi sawi hijau yang digunakan sebagai pewarna dalam pembuatan kue putu ayu belum pernah dilakukan sebelumnya. Penggunaan sawi hijau digunakan sebagai pengganti pewarna sintetis, dalam upaya pengurangan bahan sintetis yang masuk ke dalam tubuh. Metode penelitian menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap kue putu ayu dengan sawi hijau sebagai pewarna alami, dengan menyebarkan kuisisioner kepada 30 responden. Melalui hasil uji daya terima konsumen disimpulkan bahwa kue putu ayu dengan pewarna alami sawi hijau dapat diterima oleh semua konsumen berdasarkan rasa dan tekstur, untuk aroma dengan presentase 87% konsumen menyukai, berdasarkan warna dengan presentase 97% menarik menurut konsumen, berdasarkan penampilan fisik konsumen memilih suka dengan presentase 93%.

Kata Kunci: Putu Ayu, Sawi Hijau, Pewarna Alami, Organoleptik