

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan inovasi produk *pudding* Berbasis Daun kemangi. Daun kemangi memiliki kandungan klorofil yang tinggi, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti pewarna alami yang lebih sehat dan ramah lingkungan daripada pewarna buatan. Puding dibuat dengan mengekstrak daun kemangi dan mencampurkannya dengan susu, gula, agar-agar, dan air. Daun kemangi tidak hanya memberikan warna hijau alami pada puding, tetapi juga memberikan rasa dan aroma yang unik. Karena tidak mengandung pewarna buatan yang berbahaya bagi kesehatan, puding daun kemangi ini baik untuk kesehatan. Penggunaan bahan alami pada puding ini membuatnya ramah lingkungan dan mungkin meningkatkan nilai jualnya. Ini dapat diterapkan pada produk pangan lainnya, memberikan konsumen pilihan pewarna alami yang lebih aman dan sehat. Metode yang digunakan dalam pembuatan Puding berbasis daun kemangi ini adalah uji organoleptik, dengan jumlah responden 30. Hasil dari tiga eksperimen ini adalah Perbedaan yang terletak dari hasil eksperimen pada warna yang dihasilkan pada puding. Eksperimen pertama menghasilkan warna yang pucat atau tidak terlalu pekat, pada eksperimen kedua pudding daun kemangi ini menghasilkan warna yang cukup pekat dan pada hasil eksperimen ketiga pudding daun kemangi ini memiliki warna yang jauh lebih pekat dari hasil yang pertama dan kedua. Dan paling banyak disukai adalah eksperimen ketiga karena rasa dan aromanya yang lebih enak di lidah para responden.

Kata kunci: Inovasi; *Pudding*, Daun kemangi