

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan inovasi produk kue talam dengan memanfaatkan warna alami yang berasal dari daun kale. Kue talam sendiri merupakan salah satu makanan tradisional yang populer di berbagai daerah di Indonesia. Namun, menggunakan warna sintetis pada kue talam dapat menimbulkan sejumlah efek negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia. Dalam penelitian ini, pewarna sintetis yang biasanya digunakan untuk membuat kue talam diganti dengan pewarna alami alternatif yang terbuat dari daun kale. Pigmen alami seperti klorofil yang ditemukan dalam daun kale memiliki kemampuan untuk mewarnai kue talam dengan warna hijau yang menarik tanpa memerlukan bahan kimia berbahaya. Metode penelitian menggunakan metode eksperimental yang meliputi tahap ekstraksi pigmen dari daun kale, evaluasi kualitas dan stabilitas pewarna alami yang diperoleh, serta penerapan pengujian terhadap beberapa formula kue talam yang menggunakan pewarna alami tersebut. Selain itu, dilakukan survei dengan cara penyebaran kuesioner uji organoleptik kepada 100 panelis untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap kue talam berbasis daun kale. Selain memberikan manfaat dari segi kesehatan dan lingkungan, penggunaan bahan pewarna alami juga dapat meningkatkan harga kue talam di pasaran. Penelitian ini dapat menjadi sarana untuk menciptakan produk makanan dengan pewarna alami lainnya dengan memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah di Indonesia.

Kata Kunci: Inovasi, Kue Talam, Daun Kale