

ABSTRAK

Identifikasi Antosianin dan Uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) Oleh: Desi Aryanti. 1101503.

Kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrrhizus*) merupakan limbah padat yang berpotensi sebagai sumber alternatif zat warna alami untuk pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis pigmen dan kestabilan pigmen ekstrak kulit buah naga merah terhadap perlakuan pH, suhu dan penyinaran menggunakan lampu UV. Kulit buah naga merah diekstrak menggunakan pelarut metanol, kemudian dianalisis jenis pigmen menggunakan kromatografi kertas dan spektrofotometer UV-Vis. Stabilitas pigmen diuji terhadap pengaruh pH (1,3,5,7 dan 9), suhu (40°C, 60°C dan 80°C) dan penyinaran menggunakan lampu UV selama 5 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak kulit buah naga merah mengandung antosianin berjenis sianidin, berdasarkan nilai R_f menggunakan eluen HCl 1% 0,375, eluen BuHCl 0,08 dan eluen BAA 0,21 dengan absorbansi maksimal pada panjang gelombang 533 nm dan identifikasi dengan FTIR menunjukkan ekstrak kulit buah naga mengandung gugus-gugus yang khas seperti OH, C-H aromatik, C=C aromatik, C-O dan C=O. Ekstrak warna kulit buah naga merah stabil hingga pH 1-3, suhu pemanasan 30-60°C dan laju degradasi terhadap penyinaran menggunakan lampu UV berkisar 2%-4%.

Kata kunci: kulit buah naga merah, antosianin, stabilitas pigmen