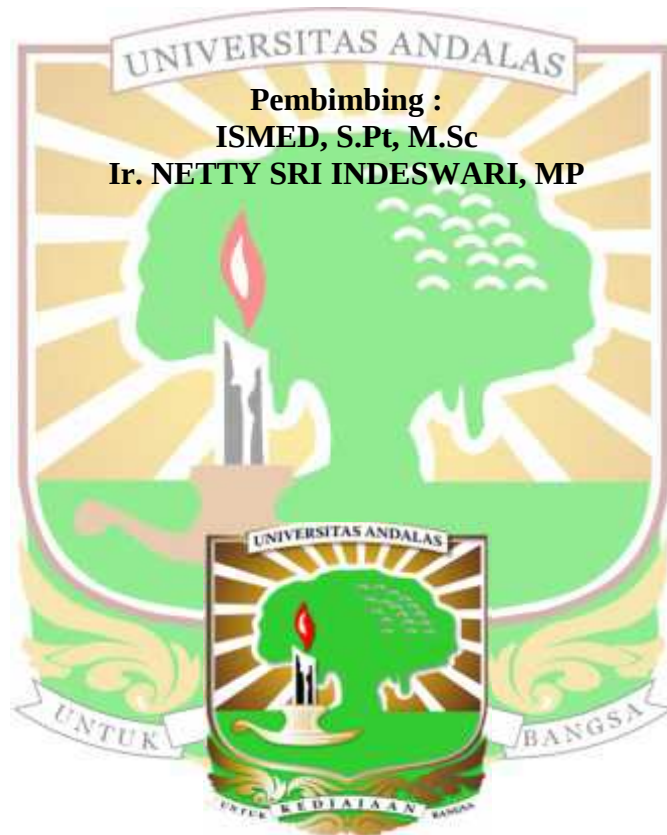


**PEMANFAATAN BERBAGAI JENIS SUMBER PEWARNA ALAMI
SEBAGAI INDIKATOR KEMASAN PINTAR UNTUK MENDETEKSI
KERUSAKAN *FILLET* DAGING AYAM SELAMA PENYIMPANAN**

AFIFAH RAHMI

1211122042



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Pemanfaatan Berbagai Jenis Sumber Pewarna Alami sebagai Indikator Kemasan Pintar untuk Mendeteksi Kerusakan *Fillet* Daging Ayam Selama Penyimpanan

Afifah Rahmi, Ismed, Netty Sri Indeswari

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan berbagai jenis sumber pewarna alami sebagai indikator kemasan pintar untuk mendeteksi kerusakan *fillet* daging ayam selama penyimpanan, mengetahui efektivitas penggunaan zat warna alami sebagai indikator kemasan pintar, dan mengetahui perubahan warna *film* indikator. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksploratif dengan 6 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah pembuatan *film* indikator dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella, ekstrak kulit buah manggis dan ekstrak buah senduduk pada dua kondisi penyimpanan yaitu penyimpanan suhu ruang dan suhu *freezer*. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan yang paling efektif terhadap perubahan warna *film* indikator adalah pewarna alami dari ekstrak buah senduduk pada penyimpanan suhu ruang dengan nilai perubahan warna dari nilai ⁰hue 351,29 (merah-ungu) menjadi nilai ⁰hue 41,53 (merah), nilai pH (4,50-7,17), total antosianin (7,84-1,34 mg/L), dan ketebalan *film* yang digunakan berkisar antara 0,11-0,23 mm.

Kata kunci- *film* indikator, pewarna alami, kemasan pintar, *fillet* daging ayam.

