

ABSTRAK

PEMANFAATAN TINTA CUMI SEBAGAI PENGGANTI PEWARNA MERAH PADA KUE *RED VELVET* MENJADI *BLACK VELVET*

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui apakah tinta cumi dapat digunakan sebagai pengganti pewarna merah pada kue *red velvet* menjadi kue *black velvet*. Populasi yang ditetapkan dalam penelitian ini yaitu orang-orang yang berada di Universitas Ciputra Surabaya termasuk dosen, mahasiswa, dan *staff*. Sampel yang diteliti adalah 30 orang panelis dengan tiga kali pengulangan. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data dalam uji organoleptik dilakukan dengan metode pembagian kuesioner yang menggunakan skala hedonik. Selanjutnya penulis mengolah data hasil penelitian menggunakan metode statistik deskriptif. Statistik deskriptif merupakan proses transformasi data dalam bentuk tabulasi sehingga lebih mudah dipahami dan diinterpretasikan. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilaksanakan, panelis memilih produk kue *black velvet* berbahan dasar tinta cumi dengan konsentrasi 15% tinta cumi sebagai perlakuan terbaik. Berdasarkan uji laboratorium, maka dapat disimpulkan bahwa produk kue *black velvet* (490 gram) berbahan dasar tinta cumi dengan konsentrasi 15% tinta cumi mengandung sebesar 49,83% karbohidrat, 6,17% protein, 10,87% lemak, dan 321 kalori. Sedangkan produk pembanding kue *red velvet* (490 gram) mengandung sebesar 37,45% karbohidrat, 3,45% protein, 13,74% lemak, dan 293 kalori. Ditinjau dari hasil uji penerimaan panelis terhadap hasil kreasi, dapat disimpulkan bahwa produk kue *black velvet* mendapatkan respon yang positif.

Kata Kunci: Tinta Cumi, Pewarna Merah, Kue, *Red Velvet*, *Black Velvet*

ABSTRACT

THE UTILIZATION OF SQUID INK AS A SUBSTITUTE FOR RED FOOD COLORING IN RED VELVET CAKE BECOME BLACK VELVET

The purpose of this study is to ascertain the possibility of squid ink as a substitute for red food coloring in red velvet cake to become black velvet cake. The targeted population of this study includes lecturers, university students, and university staff in Universitas Ciputra, West Surabaya. The numbers of the sample studied are 90 panelist, with the breakdown of 30 panelist one three repetition. This study is a product creation research that applies organoleptic and laboratory tests as means of data collection, in particular through questionnaire distribution method that incorporates the hedonic scale. The data collected is analyzed using the Descriptive Statistics method, which adopts tabulation form of data transformation for more understandable and interpretable presentation. Based on the organoleptic test conducted, the black velvet cake (490 gram) with 15% squid ink concentrate is preferred the most by samplers. Further laboratory testing indicates that the aforementioned black velvet cake (490 gram) with 15% squid ink concentrate contains 49,83% carbohydrates, 6,17% protein, 10,87% fat, and 321 calories. Whereas the comparative product, red velvet cake (490 gram) contains 37,45% carbohydrates, 3,45% protein, 13,74% fat, and 293 calories. Drawing from the result of the Consumer Acceptance testing conducted with the selected panelist, we can conclude that utilizing of squid ink as a substitute for red food coloring in red velvet cake become black velvet has received positive responses.

Keywords: Squid Ink, Red Food Coloring, Cake, Red Velvet, Black Velvet