

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian adalah untuk mendapatkan konsentrasi tepung kedelai dan karagenan yang terbaik pada pembuatan “*snack nori*” dari kulit buah naga serta mengetahui pengaruh interaksi antara konsentrasi tepung kedelai dan karagenan, sehingga produk yang dihasilkan baik dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan faktorial 3x3 dalam rancangan acak kelompok (RAK) dengan ulangan sebanyak 3 kali, dimana faktornya meliputi: konsentrasi tepung kedelai (A) yang terdiri dari 3 taraf, yaitu a1 (0,5%), a2 (1,5%), a3 (2,5%), serta konsentrasi karagenan (B) yang terdiri dari 3 taraf, yaitu b1 (0,2%), b2 (0,6%), b3 (1%). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia yang meliputi kadar air dan kadar protein. Respon organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan kerenyahan, serta pengujian aktivitas antioksidan pada sampel terpilih. Penelitian utama faktor konsentrasi tepung kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar protein serta atribut warna dari *snack nori* kulit buah naga. Faktor konsentrasi karagenan berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar protein. Sampel terpilih yaitu *snack nori* kulit buah naga dengan konsentrasi tepung kedelai 2,5% dan konsentrasi karagenan 0,2% menunjukkan aktivitas antioksidan sebesar 11.657,83 ppm.

Kata Kunci : *Snack Nori* Kulit Buah Naga, konsentrasi tepung kedelai, konsentrasi karagenan