

ABSTRAK

Buah naga merupakan tumbuhan yang banyak memiliki manfaat. Selain daging buahnya, kulit buah naga dapat bermanfaat dalam produksi pangan sebagai pewarna makanan alami, karena kulit buah naga mengandung antioksidan salah satunya adalah antosianin. Penelitian ini bertujuan untuk pemanfaatan kulit buah naga yang berperan sebagai pewarna pada pembuatan *soft candy* dalam bentuk ekstrak. Metode penelitian yang digunakan terdiri atas penelitian pendahuluan dengan tujuan untuk menentukan ekstrak terbaik dengan tahapan sebagai berikut : *trimming* buah naga, pencucian, pemisahan kulit dan buah , pengecilan ukuran, penyaringan, evaporasi, dan dihasilkan ekstrak kental. Sedangkan pada penelitian utama dilakukan untuk menentukan konsentrasi ekstrak dan konsentrasi gelatin pada pembuatan *soft candy* dengan tahap pembuatan sebagai berikut : Pelarutan gula dan gelatin, pemanasan, pencampuran (sorbitol, asam sitrat dan ekstrak), pencetakan dan pendinginan. Metode Percobaan dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan presentase penambahan ekstrak kulit buah naga merah sebesar 30% dan konsentrasi gelatin 14% adalah merupakan hasil terbaik dengan karakteristik : kadar air 28,80%, kadar gula reduksi 9,42%, kekerasan 6,28 mm/det/50g, kadar antioksidan 18746,85 ppm dan kadar antosianin 0,217 mg/L.