

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan konsentrasi ekstrak bunga telang dan konsentrasi *carboxy methyl cellulose* yang tepat sehingga akan diperoleh minuman sari buah rambutan dengan karakteristik yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan tiga faktor dengan 3 kali ulangan. Faktor yang digunakan meliputi konsentrasi ekstrak bunga telang 40% (a1), 50% (a2), 60% (a3) dan konsentrasi *carboxy methyl cellulose* 0,5% (b1), 1% (b2), 1,5% (b3).

Hasil penelitian penentuan suhu *blansing* terpilih 85°C dengan waktu 2,5 menit. Kandungan aktivitas antioksidan buah rambutan sebesar 9644,69 ppm dan ekstrak bunga telang sebesar 11546,14 ppm. Cara pembuatan sari buah rambutan dengan menggunakan blender dan pengepresan menghasilkan derajat brix tertinggi.

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsentrasi ekstrak bunga telang dan konsentrasi *carboxy methyl cellulose* berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik minuman sari buah rambutan (warna, rasa, dan kestabilan) kecuali aroma. Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh perlakuan terhadap karakteristik fisik (viskositas dan intensitas warna) dan karakteristik kimia (pH). Produk sari buah dengan konsentrasi ekstrak bunga telang 60% dan *carboxy methyl cellulose* 1% menunjukkan produk terpilih berdasarkan uji skoring. Hasil analisis kimia terhadap produk terpilih, minuman sari buah rambutan memiliki kadar gula total sebesar 3,85% dan kandungan antioksidan sebesar 35478,79 ppm.

Kata Kunci : Rambutan, Bunga Telang, *Carboxy Methyl Cellulose*