

## INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui waktu simpan buah naga dan perbandingan buah naga dengan ekstrak jahe terhadap karakteristik *mix juice* yang dihasilkan.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan yang akan dilakukan pada penelitian ini terdiri dari dua faktor yaitu faktor waktu simpan buah naga (W) yang terdiri dari 3 taraf yaitu  $w_1$  (3 hari),  $w_2$  (6 hari), dan  $w_3$  (9 hari) dan perbandingan buah naga dengan ekstrak jahe (P) yang terdiri dari 3 taraf yaitu  $p_1$  (1:1),  $p_2$  (2:1), dan  $p_3$  (3:1). Sehingga diperoleh 27 satuan percobaan ulangan. Variabel respon organoleptik meliputi rasa, aroma, warna dan kekentalan. Analisis kimia yang dilakukan adalah kadar vitamin C, antioksidan dan oleoresin. Analisis fisik yang dilakukan adalah uji kestabilan dan analisis mikrobiologi adalah total mikroba.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *mix juice* yang terpilih adalah perlakuan  $w_1p_2$  dengan waktu simpan buah naga (3 hari) dan perbandingan buah naga dengan ekstrak jahe (2:1) yang dilakukan berdasarkan respon fisik, respon mikrobiologi dan respon panelis pada uji organoleptik; atribut rasa skala hedonik suka; atribut aroma skala hedonik agak suka; atribut warna skala hedonik agak suka; dan atribut kekentalan skala hedonik agak suka; dengan kadar vitamin C, 26,82 mg/100g, aktivitas antioksidan (DPPH) 11968,37 ppm, dan oleoresin 0,60%.

Kata kunci : Buah naga, Ekstrak jahe, Waktu simpan