**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari buah dengan air dan konsentrasi jelly powder terhadap karakteristik jelly drink mengkudu. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penggunaan sari buah mengkudu sebagai bahan baku dalam pembuatan produk pangan fungsional. Rancangan percobaan yang digunakan adalah pola faktorial 3 x 3 dalam Rancang Acak Kelompok dengan tiga kali ulangan. Variabel percobaan terdiri dari perbandingan sari buah dengan air dan konsentrasi jelly powder. Analisis kimia yang dilakukan meliputi analisis kadar vitamin C dengan metode iodimetri, kadar total asam dengan metode volumetri. Analisis fisika yang dilakukan yaitu uji viskositas. Uji organoleptik yang dilakukan meliputi rasa, warna, tekstur, aroma. Perbandingan sari buah dan air berpengaruh terhadap kadar vitamin C, kadar total asam, viskositas dan uji organoleptik terhadap rasa dan warna, namun tidak berpengaruh terhadap tekstur, aroma jelly drink mengkudu. Konsentrasi jelly powder berpengaruh terhadap kadar vitamin C dan viskositas, namun tidak berpengaruh terhadap kadar total asam dan uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur. Interaksi antara perbandingan sari buah dengan air dan konsentrasi jelly powder berpengaruh terhadap viskositas namun tidak berpengaruh terhadap vitamin C, total asam dan uji organoleptik terhadap warna, rasa aroma dan tekstur.

Kata kunci: Buah mengkudu, buah nenas, jelly drink