**INTISARI**

 *Juice* kailan organik adalah jenis minuman yang dibuat dari bahan baku kailan dengan menggunakan penambahan madu dan air. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan konsentrasi madu dan perbandingan air dengan bahan baku sehingga dihasilkan *juice* kailan organik. Manfaat dari penelitian ini adalah menghasilkan produk minuman sehat dan bergizi sehingga dapat dikonsumsi dan diterima oleh masyarakat.

 Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok dengan pola faktorial 3x3 dengan tiga kali pengulangan dengan variabel konsentrasi madu 10%, 15%, 20% dan perbandingan air dengan bahan baku 1:1, 2:1, 3:1.

Hasil penelitian menunjukkan Konsentrasi madu berpengaruh nyata terhadap kadar gula total, kadar vitamin C, TSS (*total soluble solid*) dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH, warna, aroma, dan tekstur, Konsentrasi perbandingan air dengan bahan baku berpengaruh nyata terhadap vitamin C, TSS (*total soluble solid*) dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar gula total, pH, warna, aroma dan tekstur, Interaksi konsentrasi dan perbandingan air dengan bahan baku berpengaruh nyata terhadap TSS (*total soluble solid*) dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar gula total, vitamin C, pH, warna, aroma dan tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa m3l3 merupakan sampel terpilih dengan kadar gula total 22,813%, kadar vitamin C 5,073 mg/100gram, kadar pH 5,19 dan kadar TSS (*total soluble solid*) 19,643%.

**ABSTRACT**

 Kailan Organic Juice is the type of drink made from materials kailan with the addition of honey and water. This research has a purpose to determine additional comparison the concentration of honey and water with the material to produce juice, organic kailan. The benefits of the research was to produce healthy and nutritious beverage that can be consumed and accepted by the community.

 The experiment design used factorial pattern 3 x 3 with 3 reflications in randomized block design (RBD) with variable concentrations of 10% honey, 15%, 20% and the ratio of water to the raw material 1:1, 2:1, 3:1.

 The results indicated that interaction concentrations of honey have real influence on the total sugar content, vitamin C, TSS (total soluble solid) and taste, but do not have real influence on pH, color, aroma, and texture, concentration ratio of water to the raw materials have real influence on vitamin C , TSS (total soluble solid) and taste, but do not real effected on the total sugar content, pH, color, flavour and texture, concentration and interaction of water with a ratio of materials have real influence on TSS (total soluble solid) and taste, but does not real effected on the total sugar content, vitamin C content, pH, color, aroma and texture.

 The results indicated that interaction chosen from whole responding were m3l3 with a total sugar content 22.813%, 5.073 levels of vitamin C mg/100gram, pH levels of 5.19 and TSS (total soluble solid) 19.643%.