

**ABSTRAK:** Jelly bunga telang merupakan produk minuman yang berbentuk gel yang bersifat ready to drink, namun memiliki nilai sensori yang kurang baik seperti aroma yang kurang menarik, rasa yang hambar dan tekstur yang kurang stabil sehingga diperlukan adanya penambahan karagenan dan sari buah mangga. Penelitian yang diteliti bertujuan untuk mengetahui karakteristik jelly bunga telang dengan penambahan konsentrasi karagenan dan sari buah mangga yang berbeda. yang ditinjau dari karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi, dan organoleptik. Penelitian menggunakan metode penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap Faktorial dua faktor yaitu konsentrasi karagenan dan faktor konsentrasi sari buah mangga dua kali pengulangan, jika berbeda nyata dilakukannya uji duncan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA dengan ( $\alpha < 0,05$ ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan karagenan dan sari buah mangga memberikan perbedaan nyata ( $\alpha = 0,5$ ) terhadap nilai viskositas, pH, dan total padatan terlarut, dan tidak ada perbedaan nyata terhadap sineresis dan uji organoleptik. Hasil penelitian juga menunjukkan perlakuan terbaik yakni dengan penambahan karagenan 0,7% dan sari buah mangga 30% dengan karakteristik viskositas 1,56 cP, sineresis 0,22, kadar pH 5,12, dan total padatan terlarut 2,99<sup>o</sup>Brix, nilai uji hedonik berada di rentang 3-4 (agak suka-suka), dan nilai uji mutu hedonik pada parameter warna 3,50 (agak ungu), aroma 3,60 (aroma khas mangga kuat), rasa 4,20 (manis), dan tekstur 4,07 (kenyal). Hasil pengujian logam berat tidak terdeteksi, serta tidak adanya cemaran angka lempeng total dan E.coli. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan produk sebesar 191,03 ppm (lemah).

**Kata Kunci:** Bunga telang, karagenan, jelly, mutu, sari buah mangga

**ABSTRACT:** Butterfly pea jelly drink is a ready-to-drink gel product, but has poor sensory values such as unattractive aroma, bland taste, and unstable texture, so carrageenan and mango juice are needed. The research being studied aims to determine the characteristics of the butterfly pea jelly drink with the addition of different concentrations of carrageenan and mango juice. in terms of physical, chemical, microbiological, and organoleptic characteristics. The study used an experimental research method with a two-factor completely randomized design, namely the concentration of carrageenan and the concentration factor of two repetitions of mango juice, if significantly different, a Duncan test was carried out. The data obtained were analyzed using ANOVA with ( $\alpha < 0.05$ ). The results showed that the addition of carrageenan and mango juice gave a significant difference ( $\alpha = 0.5$ ) to the value of viscosity, pH, and total dissolved solids, and there was no significant difference to the syneresis and organoleptic tests. The results also showed that the best treatment was the addition of 0.7% carrageenan and 30% mango juice with a viscosity characteristic of 1.56 cP, syneresis of 0.22, the pH level of 5.12, and total dissolved solids of 2.99<sup>o</sup>Brix, the hedonic test value is in the range 3-4 (somewhat like), and the value of the hedonic quality test on color parameters is 3.50 (slightly purple), aroma 3.60 (strong mango aroma), taste 4.20 (sweet), and texture 4.07 (chewy). The test results for heavy metals were not detected, and there was no total plate number contamination and E. coli. The research results also show that the antioxidant activity of the product is 191,03 ppm (weak).

**Keywords:** Clitoria ternatea L, Carrageenan, jelly drink, mango juice, quality