

## Abstrak

Ketersediaan buah naga yang terkadang langka membuat kebutuhan akan buah naga menjadi terbatas, dan rendahnya daya simpan buah naga. Upaya untuk mengubah buah naga merah menjadi olahan (sari buah ) agar buah naga merah menjadi bahan pangan olahan yang memiliki daya simpan lebih lama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar vitamin C, pH dan sifat organoleptik (warna, rasa dan kekentalan) sari buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*).

Jenis penelitian ini adalah pre eksperimental. Populasinya adalah sari buah naga merah non komersial dan komersial. Sampel sebesar 6 sari buah naga merah. Pengambilan data dilakukan melalui uji duo trio.

Hasil penelitian berdasarkan uji laboratorium kadar vitamin C non komersial 0,410 mg, komersial 0,234 mg dan kadar pH non komersial 4,70, komersial 4,56. Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan karakteristik warna dan rasa (kode 012 dan 995) serta kekentalan (kode 995) yang signifikan antara produk non komersial dengan produk komersial (R) karena terdapat lebih  $\geq 25$  panelis yang menjawab berbeda.

Perbedaan warna rasa dan kekentalan yang signifikan antara produk non komersial dan komersial karena terdapat  $\geq 25$  panelis yang menjawab berbeda. Perlu adanya disverifikasi buah naga non komersial sebagai produk olahan yang komersial dengan kandungan gizi yang optimal namun tetap memiliki nilai yang ekonomis.

**Kata kunci : Kadar Vitamin C, pH, Uji Organoleptic, Sari Buah Naga Merah**