

ABSTRAK – Tanaman rosela termasuk famili malfaceae dan tumbuh subur di daerah beriklim tropis. Rosela mempunyai kelopak yang dapat digunakan sebagai bahan baku minuman ataupun makanan. Bunga rosela mengandung komponen mikro seperti vitamin dan mineral, serta mengandung komponen bioaktif seperti asam organik, *phytosteron* dan *polifenol* dengan beberapa diantaranya memiliki aktivitas antioksidan. Penelitian ini mengkombinasikan rosela dan jahe dalam pembuatan selai rosela. Tujuan penelittian ini untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik penambahan bubuk jahe terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai rosela. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan yaitu penambahan bubuk jahe (0%, 4%, 8%, 12%, 16%). Hasil penelitian menunjukkan penambahan bubuk jahe berpengaruh nyata terhadap pH, antioksidan, fenol, tekstur, total padatan terlarut dan sifat organoleptik (warna, aroma, daya oles, tekstur rasa dan penerimaan keseluruhan). Penambahan bubuk jahe terbaik adalah perlakuan P1 yaitu dengan penambahan bubuk jahe sebanyak 4% dengan sifat organoleptik warna disukai, aroma disukai, rasa disukai, daya oles disukai, tekstur disukai dan penerimaan keseluruhan disukai, warna dengan nilai L 19, 2 nilai a 9,00, dan nilai b 7,25, pH 2,51, aktivitas antioksidan 51,55 %, total fenol 52,75 mg GAE/g dan tekstur 206,50 gF.

Kata kunci : Rosela, bubuk jahe, selai