

## ABSTRAK

Fruit caviar merupakan produk yang berbentuk bola – bola kecil, dengan bagian luar permukaannya semi padat dan bagian dalamnya berwujud cair. Dalam pembuatan fruit caviar diperlukan agar-agar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi agar-agar terhadap karakteristik fruit caviar sari semangka dan untuk mengetahui konsentrasi agar-agar terbaik dalam pembuatan produk fruit caviar sari semangka. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan konsentrasi agar-agar terdiri dari 0,4%, 0,5%, 0,6%, 0,7, dan 0,8%. Analisa yang dilakukan meliputi rendemen, kadar vitamin c, dan organoleptik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi agar-agar berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin c, serta tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen dan organoleptic aroma, rasa, dan warna. Kesimpulan dari penelitian ini adalah rendemen 30,25% , vitamin c 51,77%, dan serta pada parameter aroma 3,4 (agak khas semangka), warna 3,03 (agak merah), dan rasa 3,4 (agak berasa semangka).