

## INTISARI

Pandemi Covid-19 membuat masyarakat perlu melindungi diri dengan meningkatkan imunitas tubuh. Jahe merah mengandung senyawa fenol yang dapat digunakan sebagai immunomodulator. Pada umumnya masyarakat memanfaatkan jahe dalam bentuk jamu. Oleh karena itu penelitian ini menginovasi jamu kedalam bentuk *gummy jelly*. Karakteristik terpenting pada *gummy jelly* terletak pada tekstur. Salah satu faktor yang mempengaruhi tekstur *gummy jelly* adalah bahan pembentuk gel yang salah satunya yaitu karagenan, sehingga tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh karagenan terhadap karakteristik *gummy jelly* ekstrak jahe merah.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental. Jahe merah diekstrak menggunakan metode maserasi. Sediaan *gummy jelly* dibuat 3 formula dengan menggunakan karagenan variasi konsentrasi 3%, 4,5%, dan 6% untuk mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisikokimia *gummy jelly*. Data diperoleh dari mengumpulkan hasil pengujian fisikokimia *gummy jelly* yang meliputi uji organoleptis, pH, kadar air, hedonik dan stabilitas. Data dianalisis secara deskriptif dan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dilanjut dengan uji *Tukey HSD* taraf 5%.

Hasil analisis ragam (ANOVA) menunjukkan karagenan berpengaruh nyata terhadap kadar air ( $P < 0,05$ ) namun tidak berpengaruh terhadap nilai pH ( $p > 0,05$ ) *gummy jelly* ekstrak jahe merah. Semakin tinggi konsentrasi karagenan akan menurunkan kadar air *gummy jelly* ekstrak jahe merah. Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa karagenan berpengaruh terhadap tekstur namun tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa dan stabilitas *gummy jelly* ekstrak jahe merah. Semakin tinggi kadar air pada *gummy jelly* maka tekstur akan semakin kenyal. Hasil formula terbaik yaitu formula 1 dengan konsentrasi karagenan 3% karena memiliki sifat fisik paling baik.

**Kata kunci : jahe merah, karagenan, *gummy jelly*, karakter fisikokimia.**