RINGKASAN

PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KADAR VITAMIN C DALAM JUS JERUK SIAM

Desy Rachmawati

Jeruk memiliki kandungan vitamin C yang sangat tinggi. Salah satu produk olahan jeruk adalah jus jeruk. Proses penyimpanan jus jeruk dapat disimpan dalam tiga kondisi ruang penyimpanan yang berbeda, seperti pada suhu ruang (29˚ C), suhu lemari es (13˚C), dan suhu freezer (-5˚C). Vitamin C dalam jus sangat mudah teroksidasi baik selama masa peroses maupun selama masa penyimpanannya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar vitamin C dalam olahan jus jeruk. Metode penelitian ini menggunakan metode Spektrofotometri UV-VIS, sampel pada penelitian ini adalah buah jeruk varietas siam dengan mempunyai ciri khas yang tidak sama dengan jeruk lainnya karena mempunyai kulit tipis, permukaannya yang halus dan licin, mengkilat, tangkai buahnya pendek, biji buahnya berbentuk ovoid, daging buahnya lunak dan rasanya manis. Sampel diambil secara acak dengan melihat kualitas buah. Penelitian dengan penentuan kadar sampel sampel vitamin C jus jeruk siam menggunakan metode Spektrofotometri UV-VIS dilakukan pada gelombang maksimal yang telah ditentukan sebelumnya yaitu 265,5 nm. Dari penelitian ini dihasilkan presentase penurunan jus buah jeruk siam dengan perlakuan penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin dengan waktu tunggu 24 jam berturut-turut adalah 25,80 % dan 23,34 %.

Kata kunci : Vitamin C, Jeruk Siam, Spektrofotometri UV-Vis