

RINGKASAN

PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KADAR VITAMIN C DALAM PRODUK OLAHAN JUS LEMON

Winona Ammadea Gloryani Tapikap

Buah jeruk lemon (*Citrus limon L.*) merupakan salah satu buah dengan kandungan vitamin C tertinggi. Jeruk lemon (*Citrus limon L.*) terkenal sebagai bahan untuk diperas dan diambil sari buahnya sebagai pembuatan minuman. Dalam prosesnya, vitamin C yang terkandung pada jus jeruk lemon (*Citrus limon L.*) mudah hilang karena proses oksidasi selama pengolahan dan penyimpanan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar vitamin C jus jeruk lemon (*Citrus limon L.*) menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Penelitian ini dilakukan secara eksperimental dengan variasi suhu penyimpanan ruang dan suhu penyimpanan dingin selama 24 jam. Pengukuran absorbansi sampel dilakukan pada Panjang gelombang 265,5 nm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi suhu penyimpanan berpengaruh terhadap kadar vitamin C dalam jus buah jeruk lemon (*Citrus limon L.*). Persentase penurunan kadar vitamin C pada suhu ruang dan suhu dingin berturut – turut adalah 20,64% dan 9,43%

Kata kunci : *vitamin C, buah jeruk lemon, suhu, spektrofotometri UV-Vis*