

RINGKASAN

PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KADAR VITAMIN C DALAM PRODUK OLAHAN MANISAN PEPAYA

Agnes Wahyu Norma Pratiwi

Manisan adalah makanan olahan yang diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula. Manisan mempunyai kandungan air yang lebih banyak dan penampakan yang lebih menarik serta memiliki masa simpan yang lama. Manisan biasanya dibuat dari buah yang keras seperti kolang-kaling, mangga, kedondong, salak, dan pepaya. Kandungan Vitamin C dalam buah dan makanan akan rusak karena proses oksidasi oleh udara luar, terutama jika dipanaskan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan kadar Vitamin C pada buah pepaya langsung yang dibandingkan dengan kadar Vitamin C pada manisan buah pepaya. Penelitian ini menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis dengan memeriksa kadar Vitamin C pada buah pepaya langsung dan manisan buah pepaya dengan variasi suhu penyimpanan ruang dan suhu penyimpanan dingin selama 24 jam. Pengukuran absorbansi sampel dilakukan pada panjang gelombang 265,5 nm. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa variasi suhu penyimpanan berpengaruh terhadap kadar Vitamin C. Persentase penurunan kadar Vitamin C pada suhu ruang dan suhu dingin berturut-turut adalah 16,15% dan 5,33%.

Kata Kunci : Vitamin C, Spektrofotometri UV-Vis, Buah pepaya, Manisan Buah Pepaya