

RINGKASAN

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

Yusarfia Annazia Putri Ahmad

Salah satu buah-buahan yang mengandung vitamin C adalah buah mangga. Buah mangga juga mengandung vitamin C yang berkisar antara 6-30 mg/100g buah. Penyimpanan manisan buah mangga menaikkan tekstur dan warna juga menurunkan kadar vitamin C. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada manisan mangga dengan variasi suhu ruang dan suhu dingin. Sampel yang digunakan adalah manisan mangga. Sampel kontrol yang digunakan adalah buah mangga. Metode yang digunakan adalah Spektrofotometri UV-Vis. Pengukuran absorbansi sampel diukur pada panjang gelombang 265,5 nm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh suhu terhadap kadar vitamin C pada manisan mangga. Kandungan vitamin C manisan mangga pada suhu dingin adalah 339,2874 mg/200g, manisan mangga dengan suhu ruang adalah 305,8943 mg/200g dengan presentase penurunan berturut-turut adalah 4,18% dan 13,61%.

Kata Kunci : *Vitamin C, Buah Mangga, Spektrofotometri UV-Vis, Suhu.*