

RINGKASAN

PERBEDAAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KADAR VITAMIN C DALAM PRODUK OLAHAN JUS STROBERI

Aisyah Nur Fajri

Buah stroberi (*fragaria*) merupakan salah satu buah dengan kandungan vitamin C tertinggi. Stroberi (*fragaria*) terkenal sebagai bahan untuk diperas dan diambil sari buahnya sebagai pembuatan minuman. Dalam prosesnya, vitamin C yang terkandung pada jus stroberi (*fragaria*) mudah hilang karena proses oksidasi selama pengolahan dan penyimpanan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan suhu penyimpanan terhadap kadar vitamin C jus stroberi (*fragaria*) 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 stroberi (*fragaria*). Persentase penurunan kadar vitamin C pada suhu ruang dan suhu dingin berturut – turut adalah 19,40% dan 7,29%

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