

## RINGKASAN

### PENGARUH LAMA WAKTU PERENDAMAN NATRIUM METABISULFIT TERHADAP KADAR VITAMIN C DALAM MANISAN MANGGA MANALAGI (*Mangifera Indica L.*)

**Dian Fitriani Choirul Putri**

Mangga merupakan salah satu tanaman yang umum dibudidayakan dan dikonsumsi di Indonesia. Mangga umumnya dikonsumsi langsung, dan beberapa ada yang dijadikan produk olahan, salah satu diantaranya adalah manisan basah. Proses pengolahan ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan buah. Proses pembuatan manisan basah umumnya direndam dengan natrium metabisulfite sebagai pengawet. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu perendaman terhadap kadar vitamin C dalam manisan mangga manalagi. Vitamin C merupakan senyawa yang tidak stabil dan mudah teroksidasi selama proses pengolahan sehingga umum digunakan sebagai indikator gizi suatu makanan. Variasi lama waktu perendaman yang digunakan adalah 30, 60, dan 90 menit. Kadar vitamin C yang diperoleh dalam manisan mangga yang direndam dalam natrium metabisulfite dengan lama waktu 30, 60, dan 90 menit, secara berturut-turut adalah 114,04 ppm; 153,2227 ppm; 184,4865 ppm. Kesimpulan dari penelitian ini adalah semakin lama manisan mangga direndam dalam natrium metabisulfite, maka semakin mampu untuk mempertahankan kadar vitamin C di dalamnya.

**Kata kunci :** *manisan mangga manalagi, spektrofotometer UV-Vis, vitamin C, natrium metabisulfite.*