RINGKASAN

PENGARUH SUHU PEMANASAN TERHADAP VITAMIN C PADA JUS LEMON KOMBUCHA
(Studi di lakukan di Laboratorium Akademi Farmasi Surabaya)

AMILIA DANA RAMADHANI

Teh adalah komoditas yang paling mudah kita jumpai dalam kehidupan sehari – hari. Salah satu contoh pengembangan teh dalam dunia kesehatan adalah teh kombucha. Teh kombucha adalah minuman yang berbahan dasar teh yang dihasilkan melalui proses fermentasi oleh mikroorganisme di dalamnya. Mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi teh kombucha adalah *Acetobacter xyllinum* dan *Sacharomyces cerevisae* serta beberapa jenis khamir lainnya**.** Agar dapat menghasilkan fermentasi yang sempurna, teh dan bibit kombucha disimpan dalam wadah tertutup rapat dan terlindung dari paparan sinar matahari langsung selama 7 hari. Setelah 7 hari teh kombucha dipanaskan agar tidak terjadi fermentasi lanjutan sehingga rasa yang dihasilkan tidak terlalu asam. Dalam penelitian kali ini kami menambahkan 200 ml jus lemon ke dalam teh kombucha untuk mengamati pertambahan vitamin C di dalamnya. Penelitian ini menggunakan metode penelitian secara kuantitatif. Dimana, data yang kami peroleh saat ini adalah hasil praktikum dengan menggunakan instrumen Spektrofotometer-UV-Vis. Scanning data menggunakan panjang gelombang 264 nm dan replikasi sampel sebanyak 5 kali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar kadar vitamin C yang terkandung didalam teh kombucha yang kami tambahkan 200 ml jus lemon. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa pemanasan dapat mempegaruhi kadar dari vitamin C pada teh lemon kombucha. Proses pemanasan teh lemon kombucha dengan waktu 15 menit memiliki kadar vitamin C lebih rendah jika dibandingkan dengan teh lemon kombucha yang tidak dipanaskan.