

RINGKASAN

PENGARUH PEMANASAN TERHADAP VITAMIN C PADA TEH APEL MANALAGI KOMBUCHA

(Studi dilakukan di Laboratorium Akademi Farmasi Surabaya)

Devi Dwi Safitri

Apel Manalagi merupakan salah satu varietas lokal mudah ditemui yang mayoritas paling disukai konsumen. Apel manalagi dapat dikonsumsi dengan berbagai macam cara seperti langsung dikonsumsi buahnya atau diolah menjadi makanan dan minuman berkhasiat seperti teh apel kombucha. Teh kombucha merupakan hasil fermentasi dari cairan teh manis oleh mikroorganisme dari kelompok bakteri dan khamir yang dapat dikombinasikan dengan berbagai macam buah. Metode yang dipakai pada penelitian ini adalah Spektrofotometri UV-Vis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah kadar vitamin C dari setiap tahap pada proses pembuatan teh kombucha. Tahap pertama penelitian dilakukan penentuan λ maksimal dari larutan baku kerja 12 ppm. Tahap kedua penentuan kurva kalibrasi pada λ maksimal dengan 5 variasi konsentrasi yaitu 4 ppm; 6 ppm; 8 ppm; 10 ppm; dan 12 ppm. Tahap selanjutnya dilakukan penentuan kadar vitamin C pada setiap sampel yaitu larutan teh, sari apel, teh apel kombucha sebelum fermentasi, teh apel kombucha setelah fermentasi sebelum dipanaskan, dan teh apel kombucha setelah fermentasi setelah dipanaskan. Dari hasil penelitian konsentrasi vitamin C dalam sampel teh sebesar 13,116%, sampel sari apel 14,74%, teh apel kombucha sebelum difermentasi 13,278%, teh apel kombucha setelah difermentasi sebelum dipanaskan 12,576%, dan teh apel kombucha setelah difermentasi setelah dipanaskan 12,45%.

Kata kunci : Apel Manalagi, Teh Kombucha, Spektrofotometri UV-Vis, Vitamin C