ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan vitamin C yang terjadi pada berbagai jenis konsentrat buah-buahan yang disimpan di suhu yang berbeda. Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat secara ilmiah mengenai konsentrat buah-buahan dan vitamin C, meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis konsentrat berbagai jenis buah-buahan, serta meningkatkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Model rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor, dilakukan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 24 satuan percobaan. Variabel percobaan terdiri dari suhu penyimpanan yaitu -12°C dan 10°C dan jenis konsentrat buah-buahan yaitu tomat, mangga, jambu biji. Respon kimia yang dilakukan pada penentuan vitamin C dengan menggunakan metode iodimetri dan respon organoleptik terhadap warna, aroma, dan rasa.

Hasil penelitian yang didapat bahwa suhu penyimpanan yang semakin tinggi berpengaruh terhadap penurunan kandungan vitamin C pada berbagai jenis konsentrat buah-buahan. Jenis konsentrat buah-buahan berpengaruh terhadap penurunan kandungan vitamin C pada berbagai jenis konsentrat buah-buahan, warna, aroma, dan rasa.

Kata Kunci : Konsentrat, dan Vitamin C