

ABSTRAK

ANALISIS KADAR VITAMIN C PADA KERIPIK BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) DAN NANAS (*Ananas Comosus*) DENGAN METODE TITRASI IODIMETRI

Oleh:

Riza Adelia Fitri

191FF03016

Kadar vitamin C yang ada dalam buah dapat dipengaruhi oleh proses pembuatannya. karena setiap bahan makanan yang melalui proses pemanasan akan mengurangi kadar vitamin C yang ada di dalamnya, dikarenakan sifat vitamin C yang tidak stabil dan tidak tahan panas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan serta kadar vitamin C pada keripik buah nangka dan nanas dengan menggunakan metode titrasi iodimetri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin C pada keripik buah Nangka sebesar 1,338 mg/10 g dan keripik buah Nanas sebesar 3,628 mg/10 g. Dari kedua hasil penetapan kadar vitamin C pada keripik buah mengalami penurunan kadar vitamin C, hal ini terjadi karena adanya peningkatan suhu pada saat proses pengolahan dari buah segar menjadi keripik buah yang dimana vitamin C yang ada didalam buah segar teroksidasi oleh proses pemanasan yang dikarenakan vitamin C memiliki sifat yang tidak stabil, tidak tahan panas, mudah menguap dan mudah rusak. Kesimpulan dari penelitian ini bahwa keripik buah Nangka dan Nanas masih mengandung vitamin C, dengan kadar vitamin C secara berturut-turut yaitu 1,338 mg/10 g dan 3,628 mg/10 g.

Kata Kunci: Vitamin C, Keripik Buah dan Iodimetri

ABSTRAK

ANALYSIS OF VITAMIN C LEVELS IN JACKFRUIT CHIPS (*Artocarpus heterophyllus*) AND PINEAPPLE (*Ananas Comosus*) USING IODIMETRIC TITRATION METHOD

By:

Riza Adelia Fitri

191FF03016

The levels of vitamin C in fruit can be affected by the manufacturing process. because every food ingredient that goes through the heating process will reduce the levels of vitamin C in it, due to the unstable nature of vitamin C and cannot stand heat. This study aims to determine the content and levels of vitamin C in jackfruit and pineapple chips using the iodimetric titration method. The results showed that the levels of vitamin C in jackfruit chips were 1.338 mg/10 g and pineapple chips were 3.628 mg/10 g. From the two results of determining the levels of vitamin C in fruit chips, the levels of vitamin C have decreased, this occurs due to an increase in temperature during the processing of fresh fruit into fruit chips where the vitamin C in fresh fruit is oxidized by the heating process due to vitamin C. has unstable properties, heat resistant, volatile and easily damaged. The conclusion from this study is that jackfruit and pineapple chips still contain vitamin C, with vitamin C levels of 1.338 mg/10 g and 3.268 mg/10 g respectively.

Keywords: Vitamin C, Fruit Chips and Iodimetry