

ABSTRAK**ANALISIS VITAMIN C JERUK BALI (*CITRUS MAXIMA*) PADA KULIT SEGAR DENGAN KULIT MANISAN MENGGUNAKAN METODE KOLORIMETRI**

**Oleh :
Liza Afifah Mellinia Putri
11181211**

Pada zaman ini, banyak masyarakat yang mulai memperhatikan untuk mengkonsumsi buah – buahan yang banyak mengandung zat gizi, salah satunya buah jeruk. Jeruk merupakan sumber vitamin C yang paling banyak, kebutuhan asam askorbat harus disuplai dari berbagai makanan seperti buah, sayuran, atau suplemen vitamin C. Di negara berkembang, kulit jeruk dimanfaatkan menjadi sesuatu yang dapat diolah sebagai parfum, karena kulit jeruk memiliki bau yang sangat khas, selain itu dapat diolah menjadi manisan kulit jeruk di daerah Pangalengan, Jawa Barat. Maka tujuan penelitian ini, untuk menentukan adanya perbedaan kadar vitamin C yang terdapat pada kulit jeruk Bali dan manisan kulit jeruk Bali. Metode yang digunakan pada penelitian ini, yaitu menggunakan metode kolorimetri dengan pengukuran spektrofotometri UV Vis. Hasil dari penelitian ini, diperoleh nilai persamaan regresi linier $y = 0,0395x + 0,1422$ $R^2 = 0,9937$, $S_{x0} = 0,334$, $V_{x0} = 4,777$, yang artinya memenuhi syarat, dengan masing – masing diperoleh kadar sebesar 7.5 mg/100 g kulit jeruk segar, dan 4 mg/100 g manisan kulit jeruk. Kesimpulan yang diperoleh bahwa terdapat perbedaan kandungan vitamin C sampel ekstrak kulit segar dan ekstrak manisan kulit, karena adanya pemanasan yang cukup lama.

Kata Kunci : Vitamin C, Jeruk Bali, Kolorimetri

ABSTRACT**ANALYSIS OF VITAMIN C POMELO IN FRESH PEEL AND CANDIED PEEL USING THE COLORIMETRIC METHOD**

By:

Liza Afifah Mellinia Putri

11181211

In this era, many people are starting to pay attention to consuming fruits that contain lots of nutrients, one of which is citrus fruit. Oranges are the most abundant source of vitamin C, ascorbic acid needs must be supplied from various foods such as fruit, vegetables, or vitamin C supplements. In developing countries, orange peel is used as something that can be processed as perfume, because orange peel has a very distinctive smell, besides that it can be processed into candied orange peel in the Pangalengan area, West Java. The purpose of this study, was to determine the difference in vitamin C levels contained in pomelo peel and candied pomelo peel. The method used in this study, using the colorimetric method with UV Visible spectrophotometric measurements. The results of this study obtained the value of the linear regression equation $y = 0,0395x + 0,1422$, $R^2 = 0,9937$, $S_{x0} = 0,334$, $V_{x0} = 4,777$, which means that it meets the requirements, with each obtained a level of 7.5 mg/100 g fresh orange peel, and 4 mg/100 g candied orange peel. The conclusion is that there is a difference in the vitamin C content of fresh peel extract samples and candied peel extract, due to the long heating period.

Keywords: ascorbic acid, pomelo, colorimetric