

ABSTRAK

Sindi H Sembiring, NIM 4193510014 (2023), Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*)

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Penelitian Kimia, Universitas Negeri Medan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) dalam penelitian ini menggunakan stroberi jenis (*Fragaria x ananassa Duschesne ex Westo, ex Rozier*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor suhu (10°C dan suhu ruang) dan lama waktu penyimpanan (1, 4 dan 7 hari) dengan 3 kali pengulangan. Penelitian ini menggunakan titrasi iodimetri. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA dengan $\alpha = 0,05$. Hasil analisis anova menunjukkan bahwa suhu (10°C dan suhu ruang) dan lama waktu penyimpanan (1, 4 dan 7 hari) mengalami penurunan. Hal tersebut menunjukkan adanya pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada buah stroberi (*Fragaria x ananassa*). Kadar vitamin C tertinggi pada penyimpanan suhu 10°C dan lama waktu penyimpanan 1 hari sebesar 5,02 mg/100 gram.

Kata Kunci : Vitamin C, stroberi, iodimetri

ABSTRACT

Sindi H Sembiring, NIM 4193510014 (2023), The Effect of Temperature and Storage Time on Vitamin C Levels in Strawberries (*Fragaria x ananassa*).

This research was conducted at the Chemical Research Laboratory, Medan State University. This study aims to determine the effect of temperature and storage time on vitamin C levels in strawberries (*Fragaria x ananassa*) in this study using type strawberries (*Fragaria x ananassa* Duchesne ex Westo, ex Rozier). This study used a factorial Complete Randomized Design (RAL) consisting of 2 factors, namely temperature factors (10°C and room temperature) and storage time (1,4,7 days) with 3 repetitions. This study used iodimetric titration. The data obtained were analyzed using ANOVA with $\alpha = 0.05$. The results of anova analysis showed that the temperature (10°C and room temperature) and the length of storage time (1,4,7 days) decreased. This shows the influence of temperature and storage time on vitamin C levels in strawberries (*Fragaria x ananassa*). The highest level of vitamin C at storage temperature of 10°C and storage time of 1 day is 5.02 mg / 100mg.

Keywords : Vitamin C, strawberry, iodimetry