

ABSTRAK

Nama : Tasha Kumala Sari
Program Studi : Kedokteran
Judul Skripsi : Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Pisang Cavendish (*Musa acuminata Cavendish*) dan Tinjauannya Menurut Pandangan Islam

Latar Belakang: Buah pisang merupakan buah yang banyak dikonsumsi masyarakat karena memiliki tekstur yang lunak, mudah dicerna oleh tubuh, dan dapat dikonsumsi secara langsung atau diolah kembali. Pisang merupakan sumber vitamin C atau asam askorbat yang baik. Saat mengonsumsi pisang, banyak masyarakat yang menyimpan di lemari pendingin (kulkas) untuk mempertahankan buah agar tetap segar. Diduga penurunan kandungan asam askorbat terjadi bersamaan dengan lamanya waktu penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari perubahan kadar asam askorbat akibat pengaruh masa penyimpanan buah pisang dalam suhu ruangan dan suhu kulkas.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorium dengan menguji kadar asam askorbat yang disimpan 0, 2, 4, 6 hari pada suhu ruang dan suhu 5°C, menggunakan metode spektrofotometri.

Hasil: Kadar asam askorbat menurun di hari 2, 4, 6 penyimpanan pada kedua kelompok suhu. Rata-rata kadar asam askorbat dari buah pisang yang disimpan pada suhu ruang adalah 3,60%, sedangkan rata-rata kadar asam askorbat dari buah pisang yang disimpan pada suhu kulkas 5°C adalah 3,89%.

Kesimpulan: Penelitian ini menunjukkan semakin lama buah pisang disimpan, semakin turun kadar asam askorbat. Penurunan kadar asam askorbat diperlambat dengan suhu yang lebih rendah

Kata Kunci: asam askorbat, pisang, suhu dan lama penyimpanan, spektrofotometri

ABSTRACT

Name : Tasha Kumala Sari

Major : Medicine

Thesis Title : The Effect of Storage Time and Temperature on The Ascorbic Acid Content Of Bananas Cavendish (Musa acuminata Cavendish) and its Review According to the Islamic Religion.

Background: Bananas are widely consumed by the people due to their soft texture, easy digestion, and can be consumed directly or processed again. Bananas are a good source of vitamin C or ascorbic acid. When consuming, many people store it in the refrigerator to keep it fresh. It is suspected that the decrease in ascorbic acid content occurs along with longer storage time. This research aims to study the changes in ascorbic acid levels in bananas due to the effects of storage time at room temperature and refrigerator temperature.

Methods: This research is a laboratory experimental by testing the levels of ascorbic acid stored for 0,2,4,6 days at room temperature and refrigerator temperature of 5°C, using the spectrophotometry method.

Results: Ascorbic acid levels decreased on days 2,4,6 of storage in both temperature groups. The average ascorbic acid content from bananas stored at room temperature is 3,60%, while the average ascorbic acid content from bananas stored at 5°C refrigerator temperature is 3,89%.

Conclusion: This research shows that the longer bananas are stored, the more ascorbic acid levels decrease. The decrease in ascorbic acid levels was slowed down by lower temperatures

Keywords: ascorbic acid, banana, storage temperature and time, spektrofotometri