

ABSTRAK

Semakin hari penderita penyakit degeneratif semakin bertambah. Berdasarkan riskesdas tahun 2013 Prevalansi penderita kanker di Indonesia sebanyak 1,4%, Penyakit kanker terutama kanker pada sistem pencernaan dan penyakit diabetes melitus dapat disebabkan salah satunya karena pola makan atau diet. konsumsi serat yang rendah dapat meningkatkan risiko seseorang mengalami penyakit tersebut. Berdasarkan riskesdas tahun 2018, proporsi konsumsi buah dan sayur di Indonesia yaitu 95,5% masih kurang. Salah satu produk berbahan buah yang digemari oleh masyarakat adalah asinan. proses pembuatan asinan dapat mengurangi kadar vitamin C. Vitamin C adalah elektron donor atau pemberi elektron sehingga dapat disebut sebagai antioksidan (wijaya, I.N, 2014), namun vitamin C bukan satu-satunya donor antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Perendaman (0 jam, 12 jam, 24 jam, dan 36 jam) terhadap Vitamin C, Aktivitas antioksidan, dan mutu organoleptik pada asinan buah. Metode yang digunakan untuk uji aktivitas antioksidan yaitu dengan DPPH, untuk vitamin c menggunakan spektrofotometri, dan uji mutu organoleptik menggunakan uji Hedonik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama perendaman dapat mempengaruhi mutu organoleptik secara signifikan (warna, rasa, dan tekstur). Sedangkan aroma dan aktivitas antioksidan mengalami penurunan selama perendaman tetapi tidak signifikan. Vitamin C tidak mengalami perubahan yang signifikan. Perlakuan Terbaik terdapat pada Perelakuan P2 (Perendaman 24 jam) dengan Nh (0,635).

Kata Kunci: Asinan Buah, Aktivitas Antioksidan, Vitamin C, Mutu Organoleptik