

ABSTRAK

ISLAILINNADA NUR ZULIA. 2024. Analisis Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Refrigerator terhadap Kadar Vitamin C, Aktivitas Antioksidan, dan Mutu Organoleptik Jus Jambu Biji Merah untuk Remaja Putri Anemia. Pembimbing: **Theresia Puspita, STP., MP., RD dan Ir. Astutik Pudjirahaju, M.Si.**

Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Tahun 2023 menunjukkan prevalensi anemia di Indonesia sebesar 16,2% dan prevalensi anemia pada remaja usia 15 – 24 tahun sebesar 15,5%. Faktor penyebab anemia pada remaja putri antara lain kurangnya asupan zat besi, kehilangan darah saat menstruasi, dan pola makan yang buruk (Astuti, 2023). Kebutuhan zat besi remaja putri menurut Angkapan Kecukupan Gizi (AKG) 2018 per hari adalah 15 mg. Untuk meningkatkan penyerapan zat besi di usus, dianjurkan untuk mengonsumsi makanan yang kaya sumber vitamin C seperti jambu biji merah (Kemenkes RI, 2018). Jus buah merupakan produk olahan buah yang berbentuk minuman yang dapat dikonsumsi langsung atau dapat disimpan terlebih dahulu pada suhu rendah. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, dan mutu organoleptik jus jambu biji merah. Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental laboratorium dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari satu faktor, yaitu lama waktu penyimpanan. Lama penyimpanan jus jambu biji merah pada suhu refrigerator (4 - 5 °C) terdiri dari 5 taraf perlakuan, yaitu P0 (segar), P1 (30 menit), P2 (60 menit), P3 (90 menit), P4 (120 menit). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2024. Hasil analisis lama penyimpanan jus jambu biji merah pada suhu refrigerator menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ($p=0,000$) terhadap kadar vitamin C jus jambu biji merah dan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p=0,252$) terhadap aktivitas antioksidan jus jambu biji merah. Lama penyimpanan jus jambu biji merah pada suhu refrigerator menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan terhadap warna jus jambu biji merah, namun tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan rasa, aroma, dan konsistensi jus jambu biji merah. Taraf perlakuan P4 (4 – 5 °C, 120 menit) ditetapkan sebagai taraf perlakuan terbaik dengan nilai hasil (Nh) yaitu 0,64.

Kata kunci: Vitamin C, Aktivitas Antioksidan, Jus Jambu Biji Merah, Lama Penyimpanan pada Suhu Refrigerator, Anemia Remaja Putri