

## ABSTRAK

**Istiqomah, Nadya Ulfah. 2021. Identifikasi Kadar Vitamin C Pada Beberapa Jenis Jus Buah. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Asep Iwan Purnawan, SKM, M.Si.Med**

Vitamin C ialah salah satu jenis vitamin yang larut air, paling tidak stabil dan paling mudah rusak selama pemrosesan dan penyimpanan. Vitamin C tersebar luas pada produk nabati yaitu buah-buaha, seperti buah jeruk, jambu biji, pepaya dan buah beri. Konsumsi buah dalam bentuk utuh dan jumlah yang sesuai sulit dilakukan karena sifatnya yang *bulky*. Oleh karenanya buah dapat dikonsumsi dalam bentuk jus buah. Kadar vitamin C memungkinkan terjadi penurunan selama proses *juicing*. Penurunan kadar vitamin C pada jus buah bisa disebabkan karena adanya faktor-faktor mekanis seperti luka dipermukaan atau akibat dari proses pengirisan dan penghancuran yang berlebihan. Penelitian ini bersifat deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui kadar vitamin C pada beberapa jenis jus buah. Desain penelitian yang digunakan adalah desain penelitian eksperimental dengan empat jenis sampel. Metode yang digunakan adalah metode penentuan kadar vitamin C secara kuantitatif yaitu metode titrasi lodimetri. Berdasarkan hasil penelitian, kadar vitamin C pada jus nanas (*Ananas comosus L*) yaitu sebesar 11,7292 mg, kadar vitamin C pada jus mangga (*Mangifera indica L.*) yaitu sebesar 13,1948 mg, kadar vitamin C pada jus pepaya (*Carica papaya*) yaitu sebesar 29,3013 mg, dan kadar vitamin C pada jus buah jambu biji (*Psidium guajava L*) yaitu sebesar 61,5966 mg. Terjadi penurunan kadar vitamin C pada semua jenis jus buah. Konsumsi buah dalam bentuk utuh lebih disarankan daripada bentuk jus buah, karena kadar vitamin C pada buah utuh tidak berkurang/rusak oleh proses *juicing*.

Kata Kunci: Jus buah, Vitamin C, lodimetri