

## ABSTRAK

### PERBANDINGAN KADAR VITAMIN C PADA DAGING BUAH DAN MANISAN BASAH BUAH LECI KUNING (*ERIOBOTRYA JAPONICA* LAMK) DESA TAIFTOB KABUPATEN TIMOR TENGAH SELATAN

---

---

Sua, A. R\*

Rupidara, A. D. N\*\*

Nitsae, M\*\*

Vitamin C (asam askorbat) merupakan vitamin yang mudah rusak akibat pemanasan yang lama dan mudah larut dalam air. vitamin C berbentuk bubuk, tidak berbau dan memiliki rasa asam. Vitamin C lebih stabil dalam bentuk Kristal kering, tetapi dalam bentuk larutan, vitamin C mudah rusak oleh oksidasi di udara sekitar. Vitamin C bersumber dari sayuran hijau seperti bayam, brokoli. Tujuan dari peneliti ini adalah untuk mengetahui perbandingan kadar vitamin C pada daging buah dan manisan basah buah Leci Kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan. Metode penelitian eksperimen kuantitatif dan titrasi. Dua sampel yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu sampel daging buah segar dan manisan basah buah Leci Kuning. Hasil dari titrasi menunjukkan perubahan warna dari warna kuning menjadi warna biru. Analisis kadar pada vitamin C daging buah leci kuning segar mengandung 4,12,(mg/100g) (ww) sedangkan rata-rata kadar vitamin C pada manisan daging buah leci kuning adalah 1,48 (mg/100g) (ww). Dapat dikatakan bahwa vitamin C pada daging buah segar dan manisan basah lebih rendah dari Standar Nasional (SNI) 2000 (mg/100g) buah.

**Kata Kunci:** Analisis, Vitamin C, Buah Leci Kuning, Titrasi

**Keterangan:**

\*) Peneliti

\*\*)Pembimbing I

\*\*)Pembimbing II

**ABSTRACT**  
**COMPARISON OF VITAMIN C LEVELS IN FRUIT AND CANDIDATED YELLOW**  
**LECIDE FRUIT ( *ERIOBOTRYA JAPONICA* LAMK) TAIFTOB VILLAGE, SOUTH**  
**CENTRAL TIMOR DISTRICT**

---

---

**Sua, A. R\***

**Rupidara, A.D.N\*\***

**Nitsae, M\*\***

Vitamin C (ascorbic acid) is a vitamin that is easily damaged by prolonged heating and is easily soluble in water. Vitamin C is in powder form, odorless and has a sour taste. Vitamin C is more stable in dry crystal form, but in solution form, vitamin C is easily damaged by oxidation in the surrounding air. Vitamin C comes from green vegetables such as spinach and broccoli. The aim this jhestudy is to determine the comparison of vitamin C levels in fruit flesh and wet sweets of yellow lychee fruit ( *Eriobotrya japonica*) in Taiftob Village, South Central Timor Regency The research method used experimental methods and titration method. The two samples used were fruit fresh samples and wet candied yellow lychee fruit. The results of the titration showed a color change from yellow to blue. Analisis of vitamin C content in fresh fruit contains 4.12 (mg/100g) (ww), and in wet condied fruit content 1.48 (mg/100g) (ww). So it can be said that vitamin C levels in fresh fruit near can wet sevenat are lever than the national standard (SNI) wher is 2000 (mg/100g) fruit.

**Keywords** : Analysis, Vitamin C, Yellow Lychee Fruit, Titration.

**Information:**

- \* ) **Researcher**
- \*\* ) **Supervisor I**
- \*\* ) **Supervisor II**