

ABSTRAK
ANALISIS KANDUNGAN VITAMIN C DALAM DODOL PISANG
AMBON (*Musa acuminata*) DARI DESA RETRAEN KECAMATAN
AMARASI SELATAN

Da Costa. D.M)*

Ngginak. J)**

Ledo, S.E.M)**

Pisang ambon merupakan buah yang banyak mengandung gizi dan mempunyai rasa dan Pisang ambon (*Musa acuminata*) merupakan buah yang kaya akan vitamin dan mineral, salah satunya vitamin C, namun mudah rusak sehingga perlu diolah agar memiliki daya simpan yang lebih lama. Salah satu bentuk olahan yang potensial adalah dodol pisang ambon. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kadar vitamin C dalam dodol pisang ambon yang diproduksi dari Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan berbeda yang masing-masing diulang sebanyak tiga kali, dan data dianalisis menggunakan *Analysis Of Variance* (ANOVA). Uji organoleptik dilakukan terhadap atribut aroma, rasa, warna, dan tekstur menggunakan metode hedonik dengan melibatkan 20 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan P3 (300 gram pisang ambon) merupakan perlakuan terbaik dalam atribut aroma, rasa, dan warna, sedangkan tekstur terbaik terdapat pada perlakuan P2 (200 gram pisang ambon). Analisis kadar vitamin C menggunakan spektrofotometri UV-Vis menunjukkan bahwa perlakuan P3 memiliki kadar vitamin C tertinggi yaitu sebesar 155,33 mg/100g. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah pisang ambon yang digunakan, semakin tinggi pula kandungan vitamin C dalam dodol.

Kata Kunci: Dodol pisang ambon, vitamin C, organoleptik, spektrofotometri.
Keterangan:

***) Peneliti**

****) Pembimbing**

ABSTRAK
ANALYSIS OF VITAMIN C CONTENT IN AMBON BANANA DODOL
(*Musa acuminata*) FROM RETRAEN VILLAGE, SOUTH AMARASI
DISTRICT

Da Costa. D.M)*

Ngginak. J)**

Ledo, S.E.M)**

Ambon banana (*Musa acuminata*) is a fruit rich in vitamins and minerals, particularly vitamin C, but it is highly perishable and requires processing to extend its shelf life. One potential processed product is dodol made from Ambon banana. This study aimed to analyze the vitamin C content in dodol made from Ambon banana in Retraen Village, South Amarasi District. The research used an experimental method with a quantitative descriptive approach. A Completely Randomized Design (CRD) was employed, consisting of four treatments with three replications each. Data were analyzed using ANOVA and further tested with Duncan's Multiple Range Test. Organoleptic tests (aroma, taste, color, and texture) were conducted using the hedonic method involving 20 panelists. The results showed that treatment P3 (300 grams of Ambon banana) was the most preferred in aroma, taste, and color, while P2 (200 grams) had the best texture. Vitamin C analysis using UV-Vis spectrophotometry showed that P3 had the highest vitamin C content, reaching 155.33 mg/100g. These findings indicate that increasing the amount of Ambon banana increases the vitamin C content in dodol.

Keywords : Ambon banana dodol, vitamin C, organoleptiktest, spectrophotometry
Information:

***) Researcher**

*****) Advisor**