

METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2001, dilaboratorium Kimia Analitik Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Bengkulu (UNIB).

3.2. Bahan dan alat

Bahan yang digunakan adalah buah jeruk siam, akuades, 3,5-dinitrosalisilat (DNS), NaOH, NaK-tartrat, iodium standar, amilum.

Alat yang digunakan adalah peti kayu, timbangan, penangas air, tabung reaksi, spektrofotometer, seperangkat alat titrasi, centrifuge, blender, erlenmeyer, kertas saring, pipet gondok, labu pengencer, cuvet.

3.3. Cara Kerja

1. Pemilihan Bahan dan Penyimpanan

Bahan yang digunakan adalah buah jeruk siam yang diperoleh dari petani di perkebunan Pasma, Lahat, Sum-Sel. Buah disortasi dan digrading dengan berat buah berkisar antara 110-125g/buah. Selanjutnya buah disimpan dalam ruangan suhu kamar.

2. Perlakuan

Penelitian ini terdiri atas 4 macam perlakuan yaitu perlakuan

menggunakan 5 buah jeruk siam yang diambil secara acak.

3.4. Parameter

Parameter yang akan diamati dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Parameter Utama:

1. kadar gula (%)

menggunakan spektrofotometer dengan metode DNS (dinitro salisilat)

2. kadar vitamin C (mg/100g)

menggunakan metode Iodometri dengan indikator amilum

Parameter pendukung: Susut Berat Buah (%)

3.5. Rancangan Percobaan

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang dimaksud adalah lama penyimpanan yaitu 0 hari, 5 hari, 10 hari, dan 15 hari.

3.6. Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis varians (ANOVA) dan apabila ada perbedaan nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf signifikan 5%.