

RINGKASAN

NURHAYATI SAFARYANI (J 2B 098 089). **Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L. subvar. *cymosa* Lamm).** Di bawah bimbingan Hj. Endah Dwi Hastuti dan Sri Haryanti.

Brokoli adalah sayuran yang berbentuk kuntum bunga seperti bunga kol, berwarna hijau tua, dan mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Brokoli juga merupakan sumber vitamin dan mineral, sayuran ini cukup banyak mengandung vitamin C bila dibandingkan dengan sayuran yang lain. Kandungan vitamin C dalam brokoli bisa berkurang sampai lebih dari 50 % hanya dalam beberapa hari, tetapi kehilangan ini dapat dicegah dengan penyimpanan pada suhu yang rendah (Pracaya, 1999).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya interaksi antara suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli serta mengetahui suhu dan lama penyimpanan untuk broccoli, yang menghasilkan penurunan kadar vitamin C paling rendah.

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap pola faktorial (4x2) dengan 3 ulangan. Faktor I yaitu suhu penyimpanan, yang terdiri dari 0^oC, 5^oC, 10^oC, dan 30^oC (sebagai kontrol), kemudian faktor II yaitu lama penyimpanan, yang terdiri dari 3 hari dan 7 hari. Parameter yang diamati adalah penurunan kadar vitamin C (%). Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA pada taraf uji 5% dan bila terdapat beda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan dengan taraf signifikansi 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan kombinasi suhu dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli. Penurunan kadar vitamin C terendah dicapai pada suhu 5^oC lama penyimpanan 3 hari dengan rata-rata penurunan sebesar 0,004 %.