

ABSTRAK

ANALISA KADAR VITAMIN C, FISIKOKIMIA, DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN EKSTRAK BERBAHAN DASAR LABU KUNING DAN BELIMBING WULUH BERDASARKAN LAMA PENGERINGAN

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yaitu karbohidrat, serat, protein, vitamin A, vitamin C, dan mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi. Buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) mempunyai kandungan ion potasium, kalsium, vitamin B1 (tamin), vitamin A, dan asam askorbat. Ekstrak adalah sediaan kering, kental atau cair yang diperoleh dengan mengekstraksi zat aktif dari simplisia nabati atau hewani. Tujuan dari penelitian ini adalah identifikasi pengaruh antara lama pengeringan terhadap analisa kadar vitamin C, fisikokimia, dan uji organoleptik pada pembuatan ekstrak berbahan dasar labu kuning dan belimbing wuluh yang dipublikasikan melalui Google Scholar, Pubmed, Researchgate, NCBI.

Metode penelitian ini menggunakan *systematic literature review* dengan desain penelitian rancangan acak lengkap. Analisa data secara deskriptif yang dilakukan bahwa mayoritas lama pengeringan dengan fisikokimia dan uji organoleptik menunjukkan adanya perubahan terkait vitamin C, kadar air, karbohidrat, protein, lemak, warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil penelitian pada studi menunjukkan bahwa dengan lama pengeringan 24 jam memiliki nilai kandungan kadar air sebesar 6,37%, protein 5,06, lemak 1,16. Sedangkan 4 jam memiliki nilai kadar air sebesar 7,64 %, Protein 5,19, Lemak 1,03. Lama pengeringan 7 jam menggunakan bahan dasar labu kuning memiliki nilai kandungan kadar air sebesar 12,75%, protein 12,47. Hasil pada uji organoleptik menunjukkan adanya hubungan signifikan lama pengeringan dengan uji organoleptik. Hal ini menunjukkan bahwa lama pengeringan mengalami perubahan pada warna, rasa, dan tekstur. Hasil pada lama waktu pengeringan menunjukkan hasil signifikan karena mempengaruhi warna, rasa, dan aroma dari bahan labu kuning dan belimbing wuluh dan menghasilkan hasil yang berbeda secara nyata.

Kata kunci : Labu kuning, belimbing wuluh, uji organoleptik, fisikokimia, lama pengeringan, vitamin C