

## ABSTRAK

Jambu biji merah merupakan buah yang tinggi vitamin C yang dapat memberikan kekebalan dalam tubuh melawan infeksi, termasuk infeksi virus dengue. Namun, jambu biji merah memiliki masa simpan pasca panen yang singkat sehingga buah segar jambu biji merah yang disimpan akan mudah rusak. Upaya mengubah buah jambu biji merah menjadi produk olahan dapat mengurangi resiko kerusakan pada jambu biji merah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar vitamin C dan uji organoleptik pada selai jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) dengan penambahan perasan lemon.

Jenis penelitian ini eksperimen. Populasi adalah selai jambu biji merah dengan penambahan lemon, organoleptik (seluruh mahasiswa gizi semester 2 dan 8). Sampel meliputi 3 formulasi selai dan 36 panelis. Variabel adalah kadar vitamin C dan uji organoleptik selai. Pengambilan data kadar vitamin C dengan uji laboratorium dan organoleptik. Instrumen menggunakan kuisioner, dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis,  $\alpha = 0,05$ .

Hasil penelitian berdasarkan uji laboratorium bahwa kadar vitamin C formula A (44,88mg), formula B (40,48mg), formula C (36,08mg). Mean rank formula A (45,79), formula B (79,38), formula C (38,33). Berdasarkan hasil organoleptik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima selai jambu biji merah ( $p = 0,000$ ).

Kadar vitamin selai jambu biji merah paling tinggi terdapat pada formula A (44,88 mg) dan daya terima terhadap selai jambu biji merah paling tinggi yaitu formula B. Penambahan bahan buah lain (buah tinggi vitamin C) sebaiknya ditambahkan ketika proses pemasakan selesai untuk memaksimalkan kadar vitaminC.

**Kata Kunci :** *Jambu biji merah, Kadar vitamin C, Uji organoleptik.*