

ABSTRAK

Seiring dengan kemajuan dan perkembangan teknologi serta program dari pemerintah tentang pangan dan pemanfaatan produk lokal, masyarakat Indonesia harus memiliki kesadaran tentang pentingnya kualitas hidup untuk dapat memajukan dan mengembangkan produk pangan. Masyarakat pada saat ini memerlukan bahan pangan yang dapat melengkapi untuk mengatasi masalah kesehatan, tidak hanya enak dan memiliki nutrisi tetapi juga dapat memberi pengaruh bagi kesehatan. Seperti halnya ekstrak makanan, disamping dapat menambah masa simpan yang lebih lama ekstrak makanan merupakan suatu produk yang diperlukan untuk melengkapi kebutuhan zat gizi makanan karena mengandung satu atau lebih vitamin, mineral, asam amino atau bahan lain. Konsumsi ekstrak makanan dapat menjadi alternatif yang baik agar kebutuhan gizi pada kehidupan sehari-hari terpenuhi. Di Indonesia sendiri kurang memperhatikan konsumsi makanan yang sehat yang menggunakan bahan alami tanpa tambahan bahan kimia. Bahan tambahan kimia menjadi dasar untuk mencari alternatif komoditi lain yang dapat digunakan dari bahan alami tanpa adanya tambahan bahan kimia. Pembuatan ekstrak menggunakan bahan dasar labu kuning dan belimbing wuluh menjadi alternatif selain bahan yang mudah didapat labu kuning dan belimbing wuluh memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang ekstrak labu kuning dan belimbing wuluh dengan variasi suhu pengeringan pada kadar vitamin C, fisikokimia dan uji organoleptik, jenis penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pada penelitian ini menggunakan 3 variasi suhu yaitu 40°C, 50°C, 60°C dengan tiga kali pengulangan. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan ke dalam tabel dan akan dilakukan pengujian menggunakan uji One Way Anova. Jika ada perbedaan yang signifikan maka dilanjutkan menggunakan uji Duncan. Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap variasi suhu terhadap kadar vitamin C, Fisikokimia dan Uji Organoleptik. Nilai kadar vitamin C terbaik pada produk ini adalah 99,3 %. Fisikokimia (kadar air 10,65 %, protein 1,69%, lemak 0,87 %, karbohidrat 85,09 %). Uji organoleptik mutu hedonik didapat warna kuning sedikit kecoklatan, tekstur kasar, aroma yang normal, rasa sedikit asam.

Kata Kunci : analisa vitamin C, Fisikokimia, Uji organoleptik, ekstrak, labu kuning, belimbing wuluh