



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

STABILITAS PRO-VITAMIN A SIROP WORTEL (*Daucus carota L*) SELAMA PENYIMPANAN
TRIESKA ARGARINI, Ir. Sudarmanto, MS.; Dr. Ir. Djagal Wiseso Marseno, M.Agr.; Prof. Dr. Ir. Soeprodjo, M. Eng
Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**STABILITAS PRO-VITAMIN A
SIROP WORTEL (*Daucus carota L*)
SELAMA PENYIMPANAN**

Oleh :
Trieska Argarini
87/63905/TP/04909

INTISARI

Wortel (*Daucus carota L*) merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya akan senyawa karoten, sehingga mempunyai potensi yang tinggi sebagai sumber provitamin A. Disamping itu produksi wortel cukup tinggi tetapi belum semua dapat dikonsumsi karena wortel mudah mengalami kerusakan. Untuk itu maka dibuatlah sirop wortel yang dimaksudkan agar penyediaan provitamin A lebih mudah untuk disajikan dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Penelitian ini dilakukan dua tahap, pertama yaitu tahap pendahuluan yang ditujukan untuk mengetahui kisaran jumlah CMC dan jumlah natrium benzoat terbaik yang diberikan pada sirop wortel. Kedua yaitu tahap lanjutan yang merupakan tahap pembuatan sirop wortel dengan segala perlakuannya yang meliputi blanshing, non blanshing dan pemakaian wadah gelap atau terang, tahap analisa kimia yang meliputi analisa kadar karoten, gula reduksi, viskositas, dan pH, serta pemisahan padatan dan uji sensoris.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama penyimpanan hingga 21 hari, kadar beta karoten pada sirop wortel relatif tidak stabil yaitu mengalami penurunan cukup besar sekitar 47 %, namun dengan perlakuan blanshing dan pemakaian botol gelap agak sedikit menghambat penurunan kadar beta karotennya. Dari hasil uji sensoris diketahui bahwa penerimaan produk baru berupa sirop wortel tersebut cukup disukai terutama pada sirop wortel yang ditambahkan CMC 0,45 %.