

DESI LIYANA SARI NRM. 17.03.4.1.1.00004. Kadar Vitamin C Garam Fortifikasi Dengan Aditif Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix D.C*). Dibawah bimbingan **Dr. Makhfud Efendy, S.Pi, M.Si**

ABSTRAK

Garam fortifikasi adalah garam yang ditambahkan *mikronutrien* seperti vitamin dan mineral ke dalam makanan untuk mencukupi kebutuhan vitamin dan mineral pada tubuh manusia. Daun jeruk purut mengandung unsur-unsur senyawa kimia yang bermanfaat yaitu vitamin C, flavonoid, karotenoid, limonoid, dan mineral. Fortifikasi garam dengan daun jeruk purut merupakan salah satu cara atau upaya perbaikan gizi mikro pada bahan pangan. Sehingga garam tidak hanya dikonsumsi seperti biasanya namun garam fortifikasi daun jeruk purut mengandung berbagai macam vitamin dan mineral. Fortifikasi garam dapat pengembangan produk inovasi baru yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga menjadi produk yang berkualitas karena garam juga bisa dijadikan sampel fortifikasi (WHO 2006). Penggunaan daun jeruk purut sebagai fortifikan merupakan strategi sebagai campuran garam dan daun jeruk purut yang dihaluskan agar mempermudah penggunaan bumbu masakan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui proses fortifikasi garam dengan aditif daun jeruk purut dan mengetahui kadar vitamin C optimum pada berbagai perlakuan berat daun jeruk purut dengan waktu pemanasan pada proses fortifikasi garam.

Penelitian utama berat daun jeruk purut dan waktu pemanasan terhadap kandungan Vitamin C. Dari proses analisis yang dilakukan yaitu uji lanjut beda nyata terkecil, berat dan waktu pemanasan terjadi interaksi dan berpengaruh secara nyata terhadap kandungan vitamin C pada fortifikasi garam dengan aditif daun jeruk purut. Hasil kadar vitamin C tertinggi pada kode sampel A₃B₁ 2,2 mg/l dan kadar terendah pada kode sampel A₂B₁ 1,379 mg/l. Produk terbaik yaitu pada sampel A₃B₁ dengan berat daun jeruk purut sebanyak 15 gram dan waktu pemanasan selama 10 menit. Kadar vitamin C pada sampel A₃B₁ sebesar 2,2 mg/l. Memiliki kadar NaCl sebesar 90,097% dan kadar air sebesar 2,052%.

Kata Kunci: *Garam, Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C), Vitamin C, Fortifikasi dan optimasi*

DESI LIYANA SARI NRM. 17.03.4.1.1.00004. Vitamin C Levels Fortified Salt With Kaffir Kaffir (*Citrus Hystrix* D.C) Leaf Additive. Under the guidance of **Dr. Makhfud Efendy, S.Pi, M.Si**

ABSTRACT

Fortified salt is salt that is added by micronutrients such as vitamins and minerals to food to meet the needs of vitamins and minerals in the human body. Kaffir lime leaves contain elements of useful chemical compounds, namely vitamin C, flavonoids, carotenoids, limonoids, and minerals. Salt fortification with kaffir lime leaves is one way or effort to improve micronutrients in foodstuffs. So that salt is not only consumed as usual, but fortified salt of kaffir lime leaves contains various vitamins and minerals. Salt fortification can lead to the development of new innovative products that have a high enough nutritional value so that they become quality products because salt can also be used as a fortification sample (WHO 2006). The use of kaffir lime leaves as a fortificant is a strategy as a mixture of salt and mashed kaffir lime leaves to facilitate the use of cooking spices. The purpose of this study was to determine the process of salt fortification with kaffir lime leaf additives and to determine the optimum levels of vitamin C in various treatments of kaffir lime leaf weight with heating time in the salt fortification process.

The main research was the weight of kaffir lime leaves and heating time on the content of Vitamin C. From the analysis process carried out, namely the further test of the smallest significant difference, weight and heating time interacted and significantly affected the vitamin C content in salt fortification with kaffir lime leaf additives. The results of the highest levels of vitamin C in the sample code A3B1 2.2 mg/l and the lowest levels in the sample code A2B1 1.379 mg/l. The best product is sample A3B1 with a weight of 15 grams of kaffir lime leaves and a heating time of 10 minutes. The level of vitamin C in sample A3B1 was 2.2 mg/l. It has a NaCl content of 90.097% and a water content of 2.052%.

Keywords: *Salt, Kaffir lime leaf (Citrus hystrix D.C), Vitamin C, Fortification and optimization*