

INTISARI

Buah Semangka (*Citrullus Vulgaris*) sebagai alternatif pilihan dalam memenuhi kebutuhan vitamin A, karena disamping rasanya yang manis dan menyegarkan, buah semangka juga mengandung 590 SI vitamin A.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya perbedaan kadar β -karoten pada penyimpanan di kulkas (suhu dingin) dengan suhu 4°C dan nonkulkas (suhu kamar) serta pada lamanya penyimpanan. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental. Unit sampel yang digunakan adalah buah semangka yang telah disimpan pada tempat dan suhu yang berbeda. Parameter yang diukur adalah kadar β -karoten. Pengukuran menggunakan metode spektrofotometer.

Hasil penelitian menunjukkan pada hari pertama rerata kadarnya 33,7462 mikrogr/gr bahan (sebagai kontrol), sedangkan penyimpanan pada suhu kamar diperoleh rerata hasil pada hari ketiga 44,0005 mikrogr/gr bahan, hari kelima 68,854 mikrogr/gr bahan, dan hari ketujuh 52,19385 mikrogr/gr bahan dan penyimpanan pada suhu dingin diperoleh rerata hasil pada hari ketiga 61,24 mikrogr/gr bahan, hari kelima 90,4255 mikrogr/gr bahan, dan ketujuh 53,1415 mikrogr/gr bahan. Dari uji statistik dengan menggunakan metode analisis varian satu jalan, dapat diketahui bahwa suhu (tempat) penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar karoten buah, sedangkan lamanya penyimpanan berpengaruh secara nyata terhadap kadar β -