

ABSTRAK

Ismaningrum, Ayu.T (2019). *Pengaruh Metode Persiapan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Vitamin C, dan Mutu Organoleptik pada Infused Water Jeruk Lemon dan Anggur Hitam*. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma III Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dibawah bimbingan **Theresia Puspita, S.TP., MP.**

Berdasarkan Penelitian Pakpahan dkk tahun 2014 di SMPN Depok didapatkan sebesar 55% remaja mengalami kekurangan air total. Tingginya prevalensi ini disebabkan karena tidak terdapat cita rasa pada air putih, sedangkan kecukupan konsumsi air putih minimal 8 gelas per hari. Salah satu upaya pencegahan kasus dehidrasi maka dibuat *infused water* yaitu salah satu minuman alternatif yang diberi tambahan potongan buah, sayuran yang disimpan beberapa jam sehingga sari dari buah keluar yang memiliki tampilan menarik, rasa yang lebih segar dan dapat menggantikan cairan dan elektrolit tubuh yang hilang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode persiapan terhadap aktivitas antioksidan, vitamin C, dan mutu organoleptik pada *infused water* jeruk lemon dan anggur hitam. Penelitian ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 2 taraf perlakuan yaitu P1 (buah langsung dipotong), P2 (buah dibekukan lalu dipotong) dengan tiga replikasi. Pengamatan dilakukan terhadap aktivitas antioksidan, vitamin C, dan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa). Hasil penelitian diketahui nilai aktivitas antioksidan berkisar 68,57–90,29%, vitamin C 45-50 mg/100 ml. Hasil uji statistika *Independent Sample T-test* dengan tingkat kepercayaan 95% menyatakan ada pengaruh yang signifikan terhadap vitamin C dan warna, dan tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap aktivitas antioksidan, aroma, dan rasa.

Kata Kunci: Infused Water, Dehidrasi, Jeruk Lemon, Anggur Hitam