**PENGARUH METODE PENGEMASAN DAN WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP KANDUNGAN VITAMIN C DAN β-KAROTEN BUBUK KUNIR PUTIH *(Curcuma mangga* Val.*)***

**Natalia Pramita Saraswati (10031002)**

**INTISARI**

Kunir putih *(Curcuma mangga* Val.*)* merupakan salah satu bahan yang memiliki potensi besar sebagai sumber antioksidan alami. Zat yang terkandung dalam kunir putih antara lain vitamin C dan β-karoten. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan vitamin C dan β-karoten bubuk kunir putih pada metode pengemasan dan waktu penyimpanan.

Metode penelitian dengan menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) pola faktorial dengan 2 faktor yaitu variasi pengemasan (bubuk dalam kapsul dan bubuk dalam kapsul dikemas plastik polipropilen/PP) dan lama penyimpanan (0, 7, 14, 21, 28, 35, 42, 49 dan 56 hari), masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 2 kali. Pengamatan yang dilakukan adalah kadar vitamin C dan β-karoten. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis variansi (ANAVA), apabila terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan bubuk kunir putih selama 7 hari dengan pengemas kapsul memiliki kandungan vitamin C paling tinggi yaitu 47 mg/100g dan penyimpanan bubuk kunir putih selama 7 hari dengan pengemas kapsul dirangkapi plastik memiliki kandungan β-karoten paling tinggi yaitu 9,87 mg/g.

Kata kunci: bubuk kunir putih, pengemasan, penyimpanan, vitamin C, β-karoten