

RINGKASAN

Telah dilakukan percobaan pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap kadar nitrit di dalam bubur wortel (Daucus carota L.). Sampel yang digunakan sebagai bahan percobaan adalah sayur wortel segar dan cara pengambilannya dilakukan secara acak ke pasar induk Keputran Surabaya dengan pengambilan ulang sebanyak empat kali. Penetapan kadar menggunakan metoda spektrofotometri dengan pereaksi N(1-Naftil) etilen diamina dihidroklorida dan pengamatan dilakukan pada panjang gelombang maksimum 550 nm. Hasil yang diperoleh diolah secara statistik uji F (analisa varian) rancangan "Randomized Complete Block" dan dilanjutkan dengan uji "Honestly Significant Difference".

Dari hasil-hasil perhitungan yang didapat ternyata terdapat perbedaan bermakna ($\alpha = 0,05$) dari kadar nitrit di dalam bubur wortel setelah penyimpanan 3 jam pada suhu kamar (28° - 30° C) dan $7\frac{1}{2}$ jam pada suhu lemari es ($9,5^{\circ}$ - $10,5^{\circ}$ C). Apabila ditinjau dari suhu penyimpanan, terdapat perbedaan kenaikan kadar nitrit yang disimpan pada suhu kamar dengan yang disimpan pada suhu lemari es.