

INTISARI

Yuliana, Kiki. 2016. Penetapan Kadar Vitamin C Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) segar, rebus dan goreng dengan Metode Iodimetri. Program D-III Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi Surakarta. KTI.

Labu Siam merupakan salah satu sayuran yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Labu siam mempunyai banyak manfaat salah satunya adalah sebagai antioksidan dalam tubuh, karena kandungan vitamin C di dalamnya. Labu siam paling sering dikonsumsi dengan cara dimasak yang membutuhkan pemanasan. Tujuan penelitian terhadap kandungan vitamin C pada labu siam dilakukan karena masyarakat umum banyak yang belum tahu bahwa labu siam mengandung vitamin C.

Penelitian terhadap labu siam dilakukan dengan 3 perlakuan yaitu, labu siam segar, kemudian dengan perebusan serta dengan penggorengan. Analisis kadar vitamin C terhadap labu siam dilakukan dengan uji kualitatif dan uji kuantitatif dengan metode iodimetri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa labu siam segar, rebus maupun goreng mengandung vitamin C. Analisis secara iodimetri diperoleh kadar vitamin C pada labu siam segar adalah 0,00652 %; untuk labu siam rebus adalah 0,00568 %; sedangkan untuk labu siam goreng adalah 0,0032 %.

Kata kunci : Labu Siam, Vitamin C, Iodimetri