

INTISARI

PUTRI, R.M, 2016, ANALISIS KADAR VITAMIN C PADA KECAMBAH KACANG HIJAU SEGAR DAN KECAMBAH KACANG HIJAU REBUS SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA

Vitamin C disebut juga asam askorbat, merupakan vitamin yang paling sederhana, mudah berubah akibat oksidasi, tetapi sangat berguna bagi manusia. Vitamin ini merupakan fresh food vitamin karena sumber utamanya adalah buah-buahan dan sayuran segar. Penelitian ini bertujuan mengetahui perubahan kadar vitamin C pada kecambah kacang hijau segar dan kering secara Spektrofotometri UV.

Penelitian diawali dengan analisis kualitatif dilanjutkan analisis kuantitatif secara Spektrofotometri UV, dengan kurva baku standar untuk menghasilkan persamaan $y = a + bx$. Variasi konsentrasi larutan baku vitamin C yaitu 1,12 ppm, 2,24 ppm, 4,48 ppm, 11,2 ppm, 22,4 ppm. Dilakukan penentuan panjang gelombang pada 240 – 280 nm. Kemudian dilakukan Operating Time selama 30 menit. Sampel rebus direbus selama ± 3 menit. Kecambah kacang hijau segar dan rebus diblender kemudian centrifuge baru analisa secara spektrofotometri UV.

Hasil penelitian pada kecambah kacang hijau segar dan rebus secara kualitatif menunjukkan adanya kandungan vitamin C dan secara kuantitatif diperoleh kadar vitamin C pada kecambah kacang hijau segar adalah 0,012 g/kg dan pada kecambah kacang hijau rebus adalah 0,0062 g/kg dan terjadi perubahan kadar pada sampel.

Kata kunci: vitamin C, kecambah kacang hijau, spektrofotometri UV

ABSTRACT

PUTRI, RM 2016, ANALYSIS LEVELS OF VITAMIN C ON SPROUTS FRESH GREEN PEAS AND GREEN BEAN SPROUTS POACHED IN SPEKTROFOTOMETRI UV, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA.

Vitamin C called also of ascorbic acid , is vitamin the simplest , is fickle by oxidation, but very useless to humans. Vitamin this is fresh food vitamin for its thing is fresh fruits and vegetables .This study aims to acknowledge the changing levels of vitamin C on sprouts fresh green peas and dry in spektrofotometri UV.

Research begins with qualitative analysis continued quantitative analysis in spectro UV, with a curve standard raw to produce equation $y = a + bx$. Variation concentration of vitamin c the raw 1,12 ppm, 2,24 ppm, 4,48 ppm, 11,2 ppm, 22,4 ppm. Conducted determination of the length of a wave on 240 -280 nm. Then will be operating time for 30 minutes. Boiled over sample boiled ± 3 minutes. Sprouts fresh green peas and boiled in a blender then centrifuge and then analysis in spectro uv.

The research on sprouts fresh green peas and boiled qualitatively showed the vitamin c and quantitatively obtained levels of vitamin c on sprouts green beans fresh is 0,012 g/kg and on sprouts green beans boiled is 0,0062 g/kg levels and that is a massive in samples .

Keywords: vitamin C, sprouts green beans, spektrofotometri UV