

INTISARI

Pratiwi, Defvi M.D.V., 2014. *Pemeriksaan Kadar Vitamin C Jus Jambu dan Selai Jambu Biji (Psidium Guajava. L)*, Program DIII Analisis Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta, Pembimbing: Reny Pratiwi.S,Si.,M.Si

Jambu biji banyak mengandung vitamin C, kandungan Vitamin C pada jambu biji dua kali lipatnya jeruk manis. Bagian yang banyak mengandung vitamin C adalah kulit dan daging bagian luar. Kandungan Vitamin C ini sanggup memenuhi kebutuhan harian. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar vitamin C pada jus dan selai buah jambu biji. Vitamin C mudah larut dalam air, Vitamin C mudah rusak karena bersentuhan dengan udara (oksidasi) terutama bila terkena panas. Oksidasi dipercepat dengan kehadiran tembaga dan besi. Vitamin C tidak stabil dalam alkali, tetapi cukup stabil dalam larutan asam. Vitamin C adalah vitamin yang paling labil

Penetapan kadar vitamin C dengan metode iodimetri, dasar metode ini adalah sifat mereduksi asam askorbat. Metode iodimetri (titrasi langsung dengan larutan baku iodium 0,1 N) dapat digunakan terhadap asam askorbat murni atau larutannya. Larutan baku lain dapat digunakan berdasarkan sifat mereduksi asam askorbat adalah serium (IV) ammonium sulfat atau kalium iodat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin C yang paling tinggi terdapat pada jus jambu biji segar (tanpa penyimpanan) sebesar 63,3641 mg/100 gram, disusul oleh kadar vitamin C pada selai sebesar 59,16638 mg/100 gram, dan kadar vitamin C yang paling rendah terdapat dalam buah jambu biji yang diperlakukan penyimpanan yaitu sebesar 49,69826 mg/100 gram.

Kata kunci : Jambu biji, Vitamin C, Selai, Jus