

## INTISARI

**DEWI, P.A.M., 2013. PERBANDINGAN KADAR VITAMIN C PADA BROKOLI (*Brassica oleracea* L.) SEGAR DAN REBUS SECARA KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI (KCKT), KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.**

Vitamin adalah zat-zat organik kompleks yang dibutuhkan dalam jumlah yang sangat kecil dan pada umumnya tidak dapat dibentuk oleh tubuh. Vitamin dikelompokkan menjadi dua, yaitu vitamin yang larut dalam lemak (vitamin A, D, E dan K) dan vitamin yang larut dalam air (vitamin B kompleks dan C). Vitamin adalah komponen tambahan makanan yang berperan sangat penting dalam gizi manusia. Salah satu vitamin yang diperlukan oleh tubuh meliputi vitamin C. Vitamin C disebut juga asam askorbat, merupakan vitamin yang paling sederhana, mudah berubah akibat oksidasi. Vitamin C berfungsi untuk meningkatkan sistem imunitas tubuh yang dapat diperoleh sayur seperti brokoli. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar vitamin C pada brokoli segar dan brokoli rebus.

Metode penelitian ini menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) untuk meneliti kadar vitamin C pada brokoli. Data waktu retensi diperoleh dari standar baku vitamin C. Sampel brokoli dibuat jus dilakukan *centrifuge* dan disaring menggunakan kertas *whatman* 0,2  $\mu\text{m}$  untuk mendapatkan larutan jernih, kemudian diencerkan sebelum diinjeksikan pada alat KCKT.

Hasil penetapan kadar pada brokoli segar dan brokoli rebus pada panjang gelombang 254 nm menunjukkan kadar yang berbeda. Kadar vitamin C rata-rata brokoli segar adalah 0,215 %, sedangkan kadar vitamin C rata-rata brokoli rebus adalah 0,159 %.

---

Kata kunci : vitamin C, brokoli segar, brokoli rebus, KCKT