

## INTISARI

**Puspitasari, Ery. 2017. *Penentuan Kadar Vitamin C Pada Buah Belimbing (Averrhoa carambola L.) Melalui Perendaman Larutan Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>)*. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.**

Belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.) merupakan buah dengan cukup banyak penggemar. Buah ini mengandung vitamin C sebanyak 33 mg/100g bahan.

Kalsium klorida (CaCl<sub>2</sub>) telah diketahui dapat memperpanjang umur simpan buah. Salah satu cara untuk memperpanjang lama umur simpan buah dengan mempertahankan kandungan vitamin C adalah dengan kalsium klorida (CaCl<sub>2</sub>). Vitamin C merupakan vitamin mudah larut dalam air, vitamin C juga teroksidasi oleh panas, enzim, sinar dan alkali.

Penentuan kadar vitamin C dengan menggunakan metode iodimetri adalah sifat mereduksi asam askorbat. Metode iodimetri (titrasi langsung dengan larutan baku iodium 0,1 N) dapat digunakan terhadap asam askorbat murni atau larutannya.

Berdasarkan hasil penelitian kandungan vitamin C tertinggi terjadi pada belimbing sesaat dan hari keempat setelah perendaman dalam CaCl<sub>2</sub> dengan konsentrasi 6%. Kadar sesaat setelah perendaman lebih tinggi dibanding hari keempat. Kadar sesaat setelah perendaman adalah 23,54 mg/100g bahan dan pada hari keempat adalah 20,18 mg/100g bahan.

**Kata kunci :** Belimbing, CaCl<sub>2</sub>, Vitamin C, Iodimetri

## ABSTRACT

**Puspitasari, Ery. 2017. Determination Of Vitamin C Levels In Starfruit (*Averrhoa carambola* L.) THROUGH Immersion Of Calcium Chloride Solution ( $\text{CaCl}_2$ ). Study Program D-III Health Analysis. Faculty of Health Science. Setia Budi University.**

Starfruit (*Averrhoa carambola* L.) is a fruit with quite a lot of fans. This fruit contains 33 mg /100g of vitamin C.

Calcium chloride ( $\text{CaCl}_2$ ) has been known to extend the shelf life of the fruit. One way to prolong the shelf life of fruit by maintaining vitamin C levels by calcium chloride ( $\text{CaCl}_2$ ). Vitamin C is a water-soluble vitamin, vitamin C is also oxidized by heat, enzymes, rays and alkalis.

Determination of vitamin C levels by using iodimetry method is the nature of decrease ascorbic acid. The iodimetric method (direct titration with a standard iodine solution of 0.1 N) may be used to pure ascorbic acid or its solution.

Based on the research results the highest vitamin C levels occurred in starfruit immediately and fourth day after immersion in  $\text{CaCl}_2$  with concentration of 6%. Immediate levels after immersion was higher than the fourth day. Immediate levels after immersion was 23.54 mg / 100 g ingredient and the fourth day was 20.18 mg / 100g ingredient.

**Keywords** : Starfruit,  $\text{CaCl}_2$ , Vitamin C, Iodimetry