

INTISARI

PURWANDARI., E., 2018, PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KADAR VITAMIN B1 KACANG TUNGGAK (*VignaUnguiculata* (L.) Walp) SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS.KARYA TULIS ILMIAH. FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

VitaminB₁ adalah vitam in diperlukan oleh tubuh, namun tidak dapat dihasilkan tubuh. Vitamin dalam tubuh mempunyai peran utama sebagai zat pemabangun bersama zat gizi lain. Kekurangan vitamin B1 dapat menyebabkan beberapa penyakit. Vitamin B₁ untuk memenuhi kebutuhan dapat diperoleh salah satunya dengan mengkonsumsi kacang tunggak. Pengkonsumsian kacang tunggak dalam masyarakat dilakukan dengan berbagai macam proses pemasakan seperti dikukus, direbus dan digoreng. Tujuan penelitian yaitu mengetahui ada tidaknya kandungan vitamin B₁ kacang tunggak yang digoreng dan dikukus, serta berapa kadar vitamin B₁ yang terkandung dalam kacang tunggak yang digoreng dan dikukus.

Penelitian ini dilakukan pada kacang tunggak digoreng dan direbus menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Penelitian dilakukan dengan membaca absorbansi menggunakan panjang gelombang 616 nm. Pengukuran dilakukan dengan menambahkan dapar amonia, biru bromtimol dan PVA. Kadar vitamin B1 dilakukan dengan persamaan linier dilanjutkan dengan uji statistik SPSS 21.

Berdasarkan hasil penetapan kadar vitamin B1 pada kacang tunggak mentah dengan menggunakan spektrofotometri UV-Vis yaitu kacang tunggak kukus 0,00919% mg/100g, pada goreng 0,00804% mg/100g. Hasil uji statistik menggunakan uji *two way anova* dapat diketahui kacang tunggak digoreng dan dikukus mempunyai perbedaan kadar.

Kata kunci : Kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp), Vitamin B1, Spektrofotometri UV- Vis

ABSTRACT

PURWANDARI, E., 2018. INFLUENCE OF THE PROCESS OF VITAMIN B₁COPPER TANGER (*Vigna Unguiculata*(L.) Walp) in SPECTROPHOTOMETRY UV-VIS. SCIENTIFIC PAPERS. PHARMACEUTICALS, UNIVERSITY OF SETIA BUDI,SURAKARTA.

Vitamin B₁ is a vitamin needed by the body, but can not be produced by the body. Vitamins in the body have a major role as substances pemabangun along with other nutrients. Vitamin B₁ deficiency can cause some diseases. Vitamin B₁ to meet the needs can be obtained one of them by consuming cowpea. Consumption of cowpea in society is done with various kinds of cooking process such as steamed, boiled and fried. The purpose of this study is to know whether or not there is vitamin B₁ content of fried beans that are fried and steamed, and how much vitamin B₁ content contained in fried beans are steamed and steamed.

This study was conducted on frozen and stewed peanuts using UV-Vis spectrophotometry method. The study was conducted by reading absorbance using a wavelength of 616 nm. Measurements were made by adding buffer ammonia, blue bromtimole and PVA. Vitamin B₁ levels were performed with a linear equation followed by statistical test of SPSS 21.

Based on the result of determination of vitamin B₁ level on raw cowpea by using UV-Vis spectrophotometry that is steamed cauliflower 0,00919% mg/ 100g, fried 0,00804% mg/100g. The results of statistical tests using two way anova test can be known to be fried and steamed stumps have different levels.

Keywords: Cowpean(*Vigna unguiculata* (L) Walp), Vitamin B₁,SpektrofotometriUV-Vis