

INTISARI

Muhamad Khoirul Anam. 2019, *Penentuan Kadar Glukosa pada Jagung dan Nasi Jagung (Zea mays) dengan Spektrofotometer UV-Vis*. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Nasi jagung merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari jagung sebagai bahan dasarnya. Nasi jagung merupakan makanan yang mengandung nutrisi yang diperlukan oleh tubuh. Namun jika kadar karbohidrat di dalam tubuh berlebih, maka dapat menyebabkan kelebihan glukosa. Nasi jagung diharapkan dapat menggantikan makanan alternatif untuk mengatasi kelebihan glukosa tersebut. Nasi jagung memiliki kandungan gizi yang sebanding dengan nasi putih.

Pengolahan jagung kuning dan jagung putih diolah menjadi nasi jagung yang dapat digunakan sebagai variasi penelitian dan diperiksa kadar glukosanya dengan metode Spektrofotometri UV-Vis, dengan tahapan penentuan panjang gelombang maksimum, membuat kesetabilan warna, kurva kalibrasi, dan penentuan kadar glukosa.

Hasil penentuan kadar glukosa pada jagung putih mentah, jagung kuning mentah, nasi jagung putih, dan nasi jagung kuning berturut-turut adalah 1,002 g/Kg, 0,744 g/Kg, 0,987 g/Kg, dan 0,647 g/Kg. Kadar glukosa pada nasi jagung terendah ditunjukkan pada nasi jagung kuning.

Kata kunci : Jagung, nasi jagung, glukosa, spektrofotometri UV-Vis