

INTISARI

SANTOSO, P.S., 2019. PENETAPAN KADAR VITAMIN C PADA PAPRIKA (*Capsicum annuum* L.) SEGAR DAN REBUS SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Vitamin C adalah suatu zat gizi yang berperan sebagai antioksidan dan efektif mengatasi radikal bebas yang dapat merusak sel atau jaringan. Bahan makanan sumber serat dan buah-buahan merupakan sumber vitamin C salah satunya adalah dalam buah paprika (*Capsicum annuum* L.). Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar vitamin C yang terdapat dalam buah paprika (*Capsicum annuum* L.) segar maupun rebus dan adakah perbedaan yang signifikan dari kadar vitamin C pada buah paprika segar maupun rebus.

Sampel yang digunakan pada penelitian ini ada 3 macam jenis buah paprika (*Capsicum annuum* L.) yaitu paprika hijau, paprika merah dan paprika kuning yang dijual di salah satu supermarket di Surakarta serta ada 2 macam perlakuan yaitu segar dan rebus. Uji kualitatif dilakukan dengan menggunakan pereaksi Iodium, KmnO_4 , Fehling A dan Fehling B yang menunjukkan hasil positif. Uji kuantitatif menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis dengan panjang gelombang 266nm.

Hasil penelitian kadar vitamin C pada buah paprika (*Capsicum annuum* L.) dengan metode Spektrofotometri UV-Vis terdapat kadar vitamin C pada paprika hijau segar sebesar 0,091%; paprika hijau rebus 0,112%; paprika merah segar 0,197%; paprika merah rebus 0,243%; paprika kuning segar 0,212% dan paprika kuning rebus 0,176%, serta tidak ada perbedaan yang signifikan dari kadar vitamin C pada paprika rebus maupun segar.

Kata kunci : Vitamin C, Paprika (*Capsicum annuum* L.), Spektrofotometri UV-Vis.

ABSTRACT

SANTOSO, PS, 2019. DETERMINATION OF VITAMIN c LEVELS IN PAPRIKA (*Capsicum annuum* L.) FRESH AND BOILED BY UV-VIS SPECTROPHOTOMETRY, SCIENTIFIC PAPERS, PHARMACY FACULTIES, UNIVERSITY SETIA BUDI, SURAKARTA

Vitamin C is a nutrient that acts as an antioxidant and is effective in dealing with free radicals that can damage cells or tissues. Food sources of fiber and fruits are sources of vitamin C, one of which is paprika (*Capsicum annuum* L.). This study was conducted to determine the levels of vitamin C contained in fresh or boiled paprika (*Capsicum annuum* L.) fruit and is there a significant difference from vitamin C levels in fresh or boiled peppers.

The samples used in this study were 3 types of paprika (*Capsicum annuum* L.) namely green peppers, red peppers and yellow peppers which were sold in one of the supermarkets in Surakarta and there were 2 types of treatment, namely fresh and boiled. The qualitative test was carried out using Iodine reagent, KmnO_4 , Fehling A and Fehling B which showed positive results. Quantitative tests using the UV-Vis Spectrophotometry method with a wavelength of 266nm.

The results of the reseach on vitamin C level in paprika (*Capsicum annuum* L.) with UV-Vis Spectrofotometry method showed that vitamin C level in fresh green peppers were 0,091%, boiled green peppers 0,112%; fresh red peppers 0,197%, boiled red peppers 0,243%; fresh yellow peppers 0,212% and yellow peppers boiled 0,176%, and there was no significant difference in vitamin C levels in boiled or fresh peppers

Keywords : Vitamin C, Paprika (*Capsicum annuum* L.), UV-Vis Spectrophotometry