

INTISARI

BUTAR, L.Y.B., 2017, PENETAPAN KADAR VITAMIN C PADA LABU SIAM (*Sechium edule Sw.*) SEGAR, REBUS, dan GORENG SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Vitamin C tergolong vitamin yang mudah rusak dan mudah teroksidasi diantaranya oleh panas. Vitamin C terkandung pada sayur, salah satunya adalah labu siam (*Sechium edule Sw.*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya vitamin C pada buah labu siam (*Sechium edule Sw.*) segar, rebus, dan goreng dan menetapkan kadar vitamin C pada buah labu siam segar, rebus, dan goreng secara Spektrofotometri UV

Metode yang digunakan untuk mendeteksi kadar vitamin C yaitu dengan analisis kualitatif dan analisis kuantitatif secara Spektrofotometri UV. Metode analisis yang digunakan adalah metode kurva baku standar untuk menghasilkan persamaan garis linear $y = a+bx$ dengan menggunakan 5 variasi konsentrasi larutan baku vitamin C. Absorbansi sampel yang didapat dimasukkan dalam persamaan regresi linear sehingga diperoleh C_{reg} untuk dikonversikan ke perhitungan kadar. Pengamatan kadar vitamin C dalam labu siam dilakukan 5 replikasi, sehingga didapat kadar vitamin C yang dinyatakan dengan harga $\bar{x} \pm SD$.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin C pada labu siam segar sebesar $2,61 \times 10^{-3} \% \text{ b/b} \pm 8,11 \times 10^{-5}$, kadar vitamin C pada labu siam rebus sebesar $2,23 \times 10^{-3} \% \text{ b/b} \pm 1,59 \times 10^{-4}$, dan labu siam goreng kadar vitamin C $1,07 \times 10^{-3} \% \text{ b/b} \pm 7,25 \times 10^{-5}$. Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa labu siam mengandung vitamin C dan kadar dapat ditetapkan dengan Spektrofotometri UV.

Kata kunci : Vitamin C, Spektrofotometri UV, Labu Siam

ABSTRACT

BUTAR, L.Y.B., 2017, DETERMINATION OF VITAMIN C CONTENT IN CHAYOTE (*Sechium edule Sw.*), BOILED CHAYOTE, and FRIED CHAYOTE BY UV SPECTROPHOTOMETRY, WRITINGS SCIENTIFIC, FACULTY OF PHARMACY, UNIVERSITY OF SETIA BUDI, SURAKARTA.

Vitamin C is classified as a vitamin that is easily damaged and easily oxidized by heat. Vitamin C is contained in vegetables, one of them is squash (*Sechium edule Sw.*). The aim of this research is to know the presence or absence of vitamin C in fresh, boiled, and fried squash fruit (*Sechium edule Sw.*) And to determine the level of vitamin C in fresh, boiled, and fried pumpkin by UV Spectrophotometry

The method used to detect vitamin C levels is by qualitative analysis and quantitative analysis by UV Spectrophotometry. The analytical method used is standard standard curve method to produce linear line equation $y = a + bx$ by using 5 variation of vitamin C solution concentration. The sample absorbance obtained is included in linear regression equation so that it is obtained by Creg to be converted to calculation level. Observation of vitamin C levels in the squash is done 5 replications, so that vitamin C levels are declared with the price of $\bar{x} \pm SD$

The results showed that vitamin C content in fresh squash of $2,61 \times 10^{-3} \% \text{ } ^b/_b \pm 8,11 \times 10^{-5}$, vitamin C level in boiled pumpkin equal to $2,23 \times 10^{-3} \% \text{ } ^b/_b \pm 1,59 \times 10^{-4}$, and fried squash of vitamin content C $1,07 \times 10^{-3} \% \text{ } ^b/_b \pm 7,25 \times 10^{-5}$. Based on the research results can be seen that the squash contains vitamin C and levels can be determined by UV Spectrophotometry.

Keywords : Vitamin C, UV Spectrophotometry, Chayote.