

## INTISARI

**ANJARINI, A.N., 2018, PENETAPAN KADAR VITAMIN C PADA JAMBU BIJI DENGAN BERBAGAI CARA SIMPAN SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.**

Vitamin C merupakan senyawa yang mudah teroksidasi dan proses tersebut dipercepat oleh panas, sinar dan enzim. Vitamin C juga merupakan vitamin yang sangat penting bagi tubuh karena mempunyai manfaat penting bagi kesehatan. Buah-buahan merupakan sumber vitamin C. Salah satu buah yang mengandung vitamin C adalah jambu biji. Pada umumnya jambu biji disimpan oleh masyarakat dengan cara penyimpanan yang berbeda. Pada penelitian ini dilakukan penetapan kadar vitamin C pada jambu biji dengan berbagai cara simpan.

Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah spektrofotometri UV-Vis menggunakan pelarut aquadest dan dibaca pada panjang gelombang 263 nm. Masing-masing perlakuan dilakukan dengan tiga kali replikasi. Kemudian hasil yang diperoleh dianalisis menggunakan *one way anova*.

Berdasarkan hasil percobaan diperoleh kadar vitamin C pada jambu biji segar sebesar 0,12%, jambu biji yang disimpan selama tiga hari dalam lemari es sebesar 0,12%, di dalam plastik hitam sebesar 0,12%, dan di udara terbuka sebesar 0,14%. Berdasarkan hasil uji *one way anova*, kadar vitamin C pada jambu biji segar, disimpan di dalam lemari es dan di dalam plastik hitam tidak berbeda, sedangkan jambu biji segar, disimpan di dalam lemari es dan di dalam plastik hitam berbeda secara signifikan dibanding dengan yang disimpan di udara terbuka.

---

Kata kunci : Jambu biji, Spektrofotometri UV-Vis, Vitamin C.

## ABSTRACT

**ANJARINI, A.N., 2018, THE DETERMINATION OF THE VALUE OF VITAMIN C ON GUAVA BY SOME OF STORAGE METHODES WITH SPECTROPHOTOMETRY UV-VIS, SCIENTIFIC WRITING, FACULTY OF PHARMACEUTICALS, UNIVERSITY OF SETIA BUDI, SURAKARTA.**

Vitamin C is a compound that is easily oxidized and the process is accelerated by heat, rays and enzymes. Vitamin C also an important vitamin of body through have an essential benefit for human-life. Some Fruits are the source of vitamin C. The one of them that contained vitamin C can find in the Guava with some of Storage methodes.

In this experiment, the one of some methodes that used is spectrophotometry UV-Vis by aquadest as the solute and read by the length of the spectrophotometry wave on 263 nm. Used by three times replication on each other substance. Then the reachable results are analyzed by one way anova method.

Based on the results of the experiment, the value of vitamin C in fresh guava in the amount of 0,12%, and guava that saved during three days in the refrigerator get in the amount of 0,12%, in the black plastic it get in the amount of 0,12%, and in the environment get in the amount of 0,14%. Based on the experiment by the one way anova, the level of vitamin C in fresh guava, stored in the refrigerator and inside the black plastic is no different, while fresh guava, stored in the refrigerator and in the black plastic significantly different than those stored in the open air.

---

Keywords : Guava, Spectrophotometry UV-Vis, Vitamin C.