

PENENTUAN KADAR VITAMIN C PADA SELAI AMPAS
JAMU GULA ASAM (*Tamarindus indica*)

(DETERMINATION OF THE LEVEL OF VITAMIN C ON WASTE TAMARIND
“*Tamarindus indica*” HERBAL JAM)

Aprilliya Devi Kartika, Drs. Soebiyanto. M.Or., M.Pd.
Universitas Setia Budi Surakarta, Jl. Let Jen Sutoyo, Mojosongo, Surakarta
Telp. (0271) 852 518, Fax: (0271) 853 275
Website: www.setiabudi.ac.id, E-mail: info@setiabudi.ac.id

INTISARI

Asam Jawa merupakan suatu tanaman yang multifungsi. Semua bagian dari asam jawa dapat dimanfaatkan, seperti buah asam jawa yang dapat digunakan sebagai bahan baku minuman jamu dan ampasnya dapat digunakan untuk membuat selai asam. Asam jawa mengandung beberapa jenis komponen salah satunya adalah vitamin C. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan kadar vitamin C pada selai asam jawa dan sebagai suatu sarana pemanfaatan limbah jamu asam, serta merupakan inovasi baru dalam bidang pangan.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode iodimetri dengan menitrasi secara langsung sampel bahan dengan larutan standart iodium serta penambahan indikator amylum. Indikator amylum berguna untuk mengikat iodium sehingga akan menghasilkan warna biru pada titik akhir titrasi.

Berdasarkan hasil penelitian kadar vitamin C pada selai asam buatan sendiri, didapatkan hasil sebesar 13,20 mg/100gram; 13,17 mg/100gram; 13,19 mg/100gram.

Kata Kunci : Vitamin C, Asam jawa, Selai

ABSTRACT

Tamarind is a multifunctional plants. All part of the Tamarind can be used, such as the fruit of the Tamarind which can be used as a raw material drinks herbs and the waste can be used to make tamarind jam. Tamarind contains several types of components one of which is vitamin C. The purpose of this research is to determine the level of vitamin C on Tamarind jam and as a means of utilization of waste tamarind herbal and it's a new innovation in the field of food.

This research was conducted by using iodimetry method by direct titrate material sampling with standard iodine solution and addition of amylum indicator. Amylum indicator useful to bind iodine so that it will produce a blue color on the end point of titration.

Based on the research results of the level of vitamin C on their own artificial tamarind jam, obtained the results of 13.20 mg/100gram; 13,17 mg/100gram; 13,19 mg/100grams.

Keywords : Vitamin C, Tamarind, Jam