**PENENTUAN KADAR VITAMIN C PADA MINUMAN BERVITAMIN YANG DISIMPAN PADA BERBAGAI WAKTU DENGAN**

**METODE SPEKTROFOTOMETRI UV**

**RUDI LEO**

**NPM. 172114028**

**ABSTRAK**

Vitamin C adalah salah satu zat gizi yang berperan sebagai antioksidan dan efektif mengatasi radikal bebas yang dapat merusak sel atau jaringan, termasuk melindungi lensa dari kerusakan oksidatif yang ditimbulkan oleh radiasi. Vitamin C juga dapat mengurangi resiko kanker dan mengurangi kerusakan akibat radikal bebas yang dapat memicu kanker. Fungsi dari vitamin C dapat membantu merawat kesehatan tulang rawan, tulang, dan gigi. Dan juga menjaga kesehatan jantung dan pembuluh darah, sehingga bisa mencegah serangan jantung dan stroke. Vitamin C meningkatkan daya tahan terhadap infeksi, kemungkinan karena pemeliharaan terhadap membran mukosa atau pengaruh terhadap fungsi kekebalan. Tujuan PenelitianUntuk mengetahui berapa kadar vitamin C di dalam Minuman Bervitamin,.Untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara kadar vitamin C minuman bervitamin pada waktu 0',waktu 30',waktu 60',waktu 120',waktu 240'.

Sebanyak 0,5 ml Sampel X dimasukkan ke dalam labu ukur 100 mL, lalu ditambahkan akuades sampai tanda batas kemudian dihomogenkan. Dipipet sebanyak 1 mL, masukkan ke dalam labu ukur 5 mL, tambahkan akuades hingga tanda batas. Selanjutnya, diukur serapannya pada panjang gelombang maksimum yang dilakukan 6 kali pengulangan untuk tiap sampel.

Hasil penelitian menunjukan bahwa kadar vitamin C pada minuman bervitamin Pada Waktu 0 Menit adalah 19,3212 ±0,1931 mg/ml dan Pada Waktu 30 Menit adalah 18,6042 ± 0 mg/ml dan Pada Waktu 60 Menit adalah16,5773 ± 0,2052 mg/ml dan Pada Waktu 120 Menit adalah 14,289 ± 0 mg/ml dan Pada Waktu 240 Menit adalah13,6205 ± 0 mg/ml. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa kadar yang bagus ialah pada waktu 0 karena belum mengalami oksidasi.

**Kata kunci :** *Minuman Bervitamin, Vitamin C, spektrofotometri UV.*

**PENENTUAN KADAR VITAMIN C PADA MINUMAN BERVITAMIN YANG DISIMPAN PADA BERBAGAI SUHU DENGAN**

**METODE SPEKTROFOTOMETRI UV**

**RUDI LEO**

**NPM. 172114028**

***ABSTRACT***

*Vitamin C is a nutrient that acts as an antioxidant and is effective in overcoming free radicals that can damage cells or tissues, including protecting the lens from oxidative damage caused by radiation. Vitamin C can also reduce the risk of cancer and reduce free radical damage that can trigger cancer. The function of vitamin C can help maintain healthy cartilage, bones, and teeth. And also maintain a healthy heart and blood vessels, so it can prevent heart attacks and strokes. Vitamin C increases resistance to infection, possibly due to maintenance of mucous membranes or influence on immune function. The aim of the study was to determine the level of vitamin C in vitamin drinks. To find out whether there was a significant difference between vitamin C levels in vitamin drinks at 0', 30', 60', 120', and 240'.*

*A total of 0.5 ml of Sample X was put into a 100 ml volumetric flask, then distilled water was added to the mark and then homogenized. Pipette 1 mL, put into a 5 mL volumetric flask, add distilled water to the mark. Next, the absorbance was measured at the maximum wavelength which was repeated 6 times for each sample.*

*The results showed that the level of vitamin C in vitamin drinks at 0 minutes was 19.3212 ± 0.1931 mg/ml and at 30 minutes was 18.6042 ± 0 mg/ml and at 60 minutes was 16.5773 ± 0, 2052 mg/ml and at the time of 120 minutes is 14,289 ± 0 mg/ml and at the time of 240 minutes is 13,6205 ± 0 mg/ml. From the data above, it can be concluded that a good level is at time 0 because it has not been oxidized.*

***Keywords:*** *Vitamin Drink, Vitamin C, UV spectrophotometry.*