**PENETAPAN KADAR VITAMIN C PADA JUS KUNYIT *(Curcuma longa L.*)SEGAR PADA BERBAGAI SUHU**

**DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI**

**ULTRAVIOLET**

**SKRIPSI**

**OLEH :**

**DINDA AMALIA TANJUNG
NPM. 152114002**

****

**PROGRAM STUDI SARJANA FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL-WASHLIYAH**

**MEDAN
2019**

**PENETAPAN KADAR VITAMIN C PADA JUS KUNYIT *(Curcuma longa L.*)SEGAR PADA BERBAGAI SUHU**

**DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI**

**ULTRAVIOLET**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk memenuhi syarat-syarat memperoleh gelar*

*Sarjana Farmasi pada Fakultas Farmasi Universitas*

*Muslim Nusantara Al-washliyah Medan*

**OLEH :**

**DINDA AMALIA TANJUNG
NPM. 152114002**

****

**PROGRAM STUDI SARJANA FARMASI**

**FAKULTAS FARMASI**

**UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL WASHLIYAH**

**MEDAN**

**2019**

**PENETAPAN KADAR VITAMIN C PADA JUS KUNYIT *(Curcuma longa* L*.*) SEGAR PADA BERBAGAI SUHU**

**DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI**

**ULTRAVIOLET**

**OLEH :**

**DINDA AMALIA TANJUNG**

 **152114002**

 **ABSTRAK**

Kunyit merupakan salah satu tanaman rempah dan obat asli wilayah Asia Tenggara. Kunyit sering digunakan dalam bumbu masakan, untuk bahan pewarna alami dan sering dikonsumsi masyarakat sebagai jamu untuk menjaga kesehatan dan kecantikan. Kandungan Kimia Kunyit mengandung senyawa Minyak Atsiri, Curcumin, Desmetoksi-Curcumin Pati Resim dan Mineral Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar vitamin C yang terkandung pada jus kunyit yang disimpan pada berbagai suhu (segar, disimpan pada suhu kamar (25oC), disimpan pada suhu kulkas (8oC) selama 3 jam.

Metode penelitian ini menggunakan metode spektrofometri ultraviolet. Dengan menggunakan pelarut asam oksalat. Sampel yang digunakan adalah kunyit. Adapun alasan pemilihan metode spektrofotometri ultraviolet yaitu metodenya relatife lebih sederhana, mudah, relatife lebih cepat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin C pada jus kunyit yang segar adalah 63,13 ± 0,4761 mg/100 g, disimpan pada suhu kulkas selama tiga jam adalah 62,402± 0,2223 mg/100 g, dan disimpan pada suhu kamar selama tiga jam adalah 59,13± 0,8201 mg/100 g. Kadar vitamin C yang lebih besar terdapat pada jus kunyit yang segar dengan menggunakan pelarut asam oksalat , dan kadar vitamin C yang rendah terdapat pada jus kunyit segar yang disimpan pada suhu kamar selama 3 jam dengan menggunakan pelarut asam oksalat. Dan setelah dilakukan uji anova terdapat perbedaan yang signifikan.

**Kata kunci :** *Jus Kunyit, Kadar Vitamin C, Spektrofotometri Ultraviolet*

**The DETERMINATION of the LEVELS of VITAMIN C in the JUICE of turmeric (Curcuma longa L.) FRESH AT VARIOUS TEMPERATURES**

**WITH THE METHOD OF SPECTROPHOTOMETRY**

**ULTRAVIOLET**

**OLEH :**

**DINDA AMALIA TANJUNG**

 **152114002**

 **ABSTRAK**

Turmeric is one of the herbs and medicinal plants native to the Southeast Asia region. Turmeric is often used in seasoning, for natural dyes and is often consumed in the community as a herbal medicine for health and beauty. Chemical content of Turmeric contain compounds of essential oil, Curcumin, Curcumin-Resim Desmetoksi Starch and minerals this research aims to know the levels of vitamin C contained in turmeric juice stored at different temperatures (fresh, stored at a temperature of the room (25°C), kept at the temperature of the refrigerator (8°C) for 3 hours.

This research method using ultraviolet spektrofometri method. Using oxalic acid solvents. The sample used is turmeric. As for the reason for the selection of methods, namely ultraviolet spectrophotometry method relatife simpler, easier, faster relatife.

The results showed that vitamin C levels in fresh turmeric juice were 63.13 ± 0.4761 mg / 100 g, stored at refrigerator temperature for three hours was 62.402 ± 0.2223 mg / 100 g, and stored at room temperature for three the clock is 59.13 ± 0.8201 mg / 100 g. Greater levels of vitamin C are found in fresh turmeric juice using oxalic acid solvents, and low levels of vitamin C are found in fresh turmeric juice stored at room temperature for 3 hours using oxalic acid solvents. And after anova test, there are significant differences.

**Keywords:** *Turmeric Juice, Vitamin C Levels, Ultraviolet Spectrophotometry*