

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi Farmasi, Fakultas Kesehaatan  
Skripsi, Februari 2023  
Fensika Dwita Evriliana  
051191096

## KADAR VITAMIN C BUAH APEL MANALAGI KUPAS DAN UTUH YANG DISIMPAN DALAM SUHU RUANG DAN DINGIN

### ABSTRAK

**Latar Belakang :** Apel mengadung vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan. Vitamin C pada buah apel mudah larut dalam air dan teroksidasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kadar vitamin C buah apel Manalagi (*Malus sylvestris*) kupas dan utuh pada penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin.

**Metode :** Menggunakan spektrofotometri UV-Vis disertai dengan parameter validasi yang meliputi presisi, linearitas, LOD & LOQ , akurasi untuk mengetahui perbedaan kadar vitamin C buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris*) pada penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin selama 5 jam dan masa sebelum penyimpanan.

**Hasil :** Uji presisi nilai SD= 0,0034 dan RSD= 0,599% , persamaan garis linear  $y = 0,0702x + 0,007$  dengan koefisien korelasi ( $r$ ) = 0,9998 . LOD = 0,1737 ppm dan LOQ = 0,5797 ppm. Uji akurasi didapatkan hasil rata-rata persen *recovery* yaitu 91,99% (4 ppm) , 90,24% (6 ppm) , dan 92,05% (8 ppm). Kadar vitamin C buah apel tanpa penyimpanan (dikupas =  $1,30 \times 10^{-2} \pm 0,0041$  dan utuh =  $1,85 \times 10^{-2} \pm 0,0045$  ) , penyimpanan suhu ruang selama 5 jam (dikupas =  $1,74 \times 10^{-2} \pm 0,0032$  dan utuh =  $1,94 \times 10^{-2} \pm 0,0083$  ) , penyimpanan suhu dingin selama 5 jam (dikupas =  $1,77 \times 10^{-2} \pm 0,0041$  dan utuh =  $1,89 \times 10^{-2} \pm 0,0040$ ).

**Simpulan :** Metode spektrofotometri UV-Vis dan parameter validasi yang digunakan telah memenuhi semua persyaratan. Terdapat perbedaan kadar vitamin C pada setiap perlakuan dan penyimpanan.

**Kata Kunci :** vitamin C, buah apel manalagi, spektrofotometri UV-Vis, validasi metode

Ngudi Waluyo University  
Pharmacy Study Program, Faculty of Health  
Thesis, March 2023  
Fensiska Dwita Evriliana  
051191096

## **VITAMIN C LEVELS OF PEELED AND WHOLE APPLES STORED AT ROOM TEMPERATURE AND COLD**

### **ABSTRACT**

**Background :** Apples contain vitamin C which functions as an antioxidant. Vitamin C in apples is easily soluble in water and oxidized. This study aims to determine the difference in vitamin C levels of peeled Manalagi (*Malus sylvestris*) apples and not peeled at room temperature storage and cold temperatures.

**Method :** Using UV-Vis spectrophotometry accompanied by validation parameters that include precision, linearity, LOD & LOQ, accuracy to determine the difference in vitamin C levels of Manalagi Apples (*Malus sylvestris*) at room temperature storage and cold temperatures for 5 hours and the period before storage.

**Result :** Precision test values SD= 0.0034 and RSD= 0.599% , linear line equation  $y= 0.0702x+0.007$  with correlation coefficient ( $r$ ) = 0.9998 , LOD = 0.1737 ppm and LOQ = 0.5797 ppm. The accuracy test obtained the average result of percent recovery, namely 91.99% (4 ppm), 90.24% (6 ppm), and 92.05% (8 ppm). Vitamin C levels of apples without storage (peeled =  $1.30 \times 10^{-2} \pm 0.0041$  and whole =  $1.85 \times 10^{-2} \pm 0.0045$ ), room temperature storage for 5 hours (peeled =  $1.74 \times 10^{-2} \pm 0.0032$  and whole =  $1.94 \times 10^{-2} \pm 0.0083$ ), cold temperature storage for 5 hours (peeled =  $1.77 \times 10^{-2} \pm 0.0041$  and whole =  $1.89 \times 10^{-2} \pm 0.0040$ ).

**Conclusion :** The UV-Vis spectrophotometry method and validation parameters used have met all requirements. There are differences in vitamin C levels in each treatment and storage.

**Keywords :** vitamin C, manalagi apple, UV-Vis spectrophotometry, method validation