

**PENETAPAN KADAR VITAMIN C DALAM BEBERAPA SUPLEMEN  
MAKANAN SECARA SPEKTROFOTOMETRI SINAR TAMPAK  
(VISIBLE)**

Siska Kristina Steven, 2008

Pembimbing: (I) Ryanto Budiono, (II) R. Soediatmoko Soediman

**ABSTRAK**

Karakteristik dari Vitamin C adalah mudah teroksidasi dan terdegradasi sehingga perlu terlindung oleh cahaya, khususnya larutan dalam air. Sekarang banyak sekali produk-produk larutan vitamin C yang beredar di masyarakat, namun sebagian dari produk tersebut dikemas dalam wadah tidak kedap cahaya (transparan), hal ini akan mempengaruhi stabilitas sediaan dan mengakibatkan bahan aktif yaitu Vitamin C akan lebih mudah terdegradasi. Dilakukan penelitian kadar vitamin C dalam beberapa suplemen makanan secara spektrofotometri sinar tampak dan campuran pereaksi warna (TPTZ, ferri, dan buffer pH 3,6) untuk mengetahui kadar sesungguhnya dari produk tersebut. Dari penelitian didapatkan bahwa Kadar vitamin C dalam produk A adalah 117,03 %, kadar vitamin C dalam produk B adalah 122,86%, dan kadar vitamin C dalam produk C adalah 121,25 %. Kadar sesungguhnya dari produk A,B, dan C tidak sesuai dengan etiket tetapi lebih tinggi sehingga disimpulkan bahwa ada kemungkinan produsen menimbang lebih untuk mengantisipasi terdegradasinya vitamin C dalam produk.

**Kata kunci:** vitamin C, TPTZ, ferri, suasana asam, kompleks Fe-TPTZ, spektrofotometer sinar tampak (visible).