

**RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)**

**ANALISIS PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP
KADAR VITAMIN C**

Youlinda Anastasya Mega Anggraini

Asam askorbat merupakan komponen aktif dari tablet vitamin C. Asam askorbat tidak stabil pada suhu kamar dimana peningkatan suhu dan kelembapan dapat mempercepat proses degradasinya. Kecepatan degradasi dari asam askorbat yang tidak terlindungi umumnya meningkat dua kali lipat setiap peningkatan suhu. Penyimpanan tablet vitamin C tidak selalu sesuai dengan anjuran penyimpanan karena kurangnya kontrol suhu baik di ruang penyimpanan maupun selama proses distribusi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh paparan panas (suhu) terhadap indikasi stabilitas terhadap kadar vitamin C. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menguji stabilitas vitamin C. Uji stabilitas dilakukan dengan metode dipercepat dengan cara melakukan pemanasan sampel vitamin C. Dari hasil 5 penelitian tentang stabilitas vitamin C, stabilitas vitamin C semakin menurun pada suhu yang ekstrim atau panas berlebih yaitu diatas 22°C. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa semakin tinggi suhu pemanasan terhadap cara penyimpanan vitamin C maka stabilitas vitamin C semakin menurun. Dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi suhu pemanasan terhadap vitamin C akan mempercepat terjadinya oksidasi sehingga stabilitas vitamin C akan semakin berkurang.

Kata kunci: stabilitas, vitamin C, asam askorbat, suhu