

RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

**PENGARUH SUHU DAN WAKTU LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KADAR VITAMIN C**

Kartika Diah Pratiwi

Vitamin C disebut juga asam askorbat, merupakan vitamin yang paling sederhana, mudah berubah akibat oksidasi, tetapi amat berguna bagi manusia. Struktur kimianya terdiri dari rantai 6 atom C dan kedudukannya tidak stabil ($C_6H_8O_6$), karena mudah bereaksi dengan O_2 di udara menjadi asam dehidroaskorbat. Banyak masyarakat yang kurang mengetahui tentang pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan yang berdampak pada penurunan kadar vitamin C. Pada penelitian ini, bisa memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan yang berpengaruh terhadap kadar vitamin C pada sediaan. Hasil resume artikel menunjukkan bahwa pada suhu dan lama waktu penyimpanan dapat menyebabkan penurunan kadar vitamin C. Hal ini terjadi karena terjadi degradasi vitamin C yang berlangsung menurut orde reaksi nol atau reaksi berlangsung tetap, sehingga semakin lama penyimpanan jumlah vitamin C yang mengalami degradasi semakin besar. Degradasi vitamin C terjadi akibat reaksi oksidasi menghasilkan dihidroksi - asam askorbat, selanjutnya terpecah menjadi diketogulonat dan terakhir menghasilkan asam theonat dan oksalat.

Kata Kunci : Suhu, Waktu penyimpanan, Titrasi, Kadar Vitamin C