

Jurnal Farmasi dan Herbal	Vol.7 No.2	Edition: April 2025
	<a href="http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPFH">http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPFH</a>	
Received: 16 April 2025	Revised: 19 April 2025	Accepted: 22 April 2025

## **PENETAPAN KADAR VITAMIN C PADA DAGING BUAH CABAI MERAH KERITING (*Capsicum annum L.*) YANG BEREDAR DI PASAR BUAH BERASTAGI KABUPATEN KARO MENGGUNAKAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS**

**Jhan Saberlan Purba<sup>1</sup>, Sofia Elia Sari,<sup>2</sup>Lidia Klorida Barus<sup>3</sup>**

Institut Kesehatan Deli Husada Deli Tua

e-mail : [jhansaberlan96@gmail.com](mailto:jhansaberlan96@gmail.com)

[Sofiaelia8@gmail.com](mailto:Sofiaelia8@gmail.com)

[lidiakloridabarus@gmail.com](mailto:lidiakloridabarus@gmail.com)

### **Abstract**

*Background: Vitamins are complex compounds that are needed by the body that function to help regulate or regulate the body's metabolic processes. One of the vitamins needed by the body is vitamin C. Vitamin C is a nutrient that acts as an antioxidant and is effective in overcoming free radicals that can damage cells or tissues, including protecting the lens from oxidative damage caused by radiation. Vitamin C or ascorbic acid is one of the vitamins that is soluble in water, easily oxidized, and sensitive to light stimulation. One of the plants that contain vitamin C is curly red chili. Red chilies have different levels of spiciness. Determination of vitamin C levels in red chili was carried out by UV-Vis spectrophotometry. This study aims: to determine the levels of vitamin C contained in the flesh of curly red chili (*Capsicum annum L.*) circulating in the Berastagi fruit market, Karo Regency. Methods: The sample used was curly red chili meat obtained from Berastagi fruit market, Karo Regency. The test was carried out by UV-Vis spectrophotometry with a wavelength of 296 nm. Results: The results of research conducted by UV-Vis spectrophotometry obtained an average level of vitamin C in the flesh of red curly chilies of 5.4689 mg/g. Conclusion: The results of the study showed that the flesh of curly red chilies had vitamin C.*

**Keywords: Curly Red Chili, Vitamin C, Spectrophotometry UV-Vis**

## 1. PENDAHULUAN

Vitamin C atau yang dikenal dengan nama asam askorbat merupakan vitamin yang mudah larut dalam air, berbentuk kristal putih, dan mudah teroksidasi jika terpapar udara. Vitamin C memiliki peranan yang sangat penting bagi tubuh, yaitu sebagai antioksidan alami, antikanker, menjaga kesehatan gigi dan gusi, serta menjaga daya tahan tubuh (Tareen dkk., 2015)

Vitamin C banyak terdapat di buah, dan sayuran, salah satunya pada cabai. Vitamin C pada cabai memiliki fungsi sebagai antioksidan yang baik untuk tubuh (mampu meningkatkan daya tahan tubuh yang diserap oleh kalsium dalam tubuh (Rahmawati, 2009)

Kebanyakan orang memilih cabai keriting untuk membuat masakan atau makanan menjadi lebih pedas. Hal ini dikarenakan ukuran yang dimiliki cabai keriting lebih kecil dan kadar airnya lebih sedikit, sehingga zat pedasnya per 100gr lebih banyak (Machalli, 2020).

Cabai keriting tumbuhan yang dapat hidup di dataran rendah maupun dataran tinggi dengan iklim tropis. Meskipun dapat tumbuh di kedua dataran tersebut namun umumnya tanaman cabai keriting ditanam pada ketinggian lebih (Suhadiyah, sry, *et.,al*, 2019)

Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kadar vitamin C pada tumbuhan antara lain adalah kondisi sebelum dan setelah panen, temperatur, teknik penyimpanan, lama penyimpanan, kadar air dan

tingkat kematangan buah (Lega Dwi A S dkk, 2021)

Asam askorbat sangat penting bagi tubuh. Asupan minimal asam askorbat atau vitamin C bagi orang usia produktif (16 - 64 tahun) sebanyak 75 mg - 90 mg per hari, anak-anak 35 mg/hari, ibu hamil 70 mg/hari dan ibu menyusui 95 mg/hari (Rosmainar dkk., 2018)

Penelitian ini menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Keuntungan dari metode spektrofotometri ini adalah hasil yang diperoleh cukup akurat, angka yang terbaca langsung dicatat oleh detektor dan tercetak dalam bentuk angka digital. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengetahui kadar vitamin C dalam daging buah cabai merah keriting (*Capsicum annum L.*) secara spektrofotometri UV-Vis.

## 2. METODE PENELITIAN

### Metode

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif yang tujuannya mengidentifikasi dan mengukur kandungan vitamin C pada daging buah cabai merah keriting tanpa melakukan perlakuan pada sampel.

### Pengambilan sampel

Pengambilan sampel dilakukan secara acak (probability sampling) yang dilakukan di pasar buah berastagi Kabupaten Karo.

### Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah bola hisap, neraca analitik (Boeco Germany), pipet ukur 5 ml, pipet ukur 10 ml, spektrofotometri ultraviolet-visible lengkap

(Shimadzu 1800) dengan Personal Computer (PC), spatula, lumpang dan alat-alat gelas, serta alat-alat lainnya yang diperlukan dalam penyiapan sampel.

Bahan yang digunakan adalah aluminium foil, kertas saring, kertas perkamen, aquades bebas CO<sub>2</sub>, asam askorbat, dan cabai merah keriting yang diperoleh dari pasar Berastagi, Kabupaten Karo.

### **Prosedur Penelitian**

#### **Analisa Kualitatif**

##### **Uji Kandungan Fitokimia**

Ekstrak kental buah cabai merah keriting sebanyak 2 gram ditambahkan dengan kloroform dan air dengan perbandingan 1 : 1, kemudian dikocok. Campuran didiamkan beberapa menit hingga terbentuk dua fase yaitu fase kloroform yang berada di bagian bawah, sedangkan fase air berada di bagian atas.

##### **Uji Alkaloid**

Uji alkaloid dilakukan pada sampel dalam fase kloroform. Ekstrak dalam fase kloroform diambil, kemudian diasamkan dengan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 2M. Fraksi asam diambil dan ditambahkan dengan pereaksi Dragendorf dan Meyer. Adanya alkaloid ditandai dengan terbentuknya endapan merah dengan peraksi dragendorf dan endapan putih dengan pereaksi Mayer.

##### **Uji flavonoid**

Uji flavonoid dilakukan pada sampel dalam fase air diambil dan dipindahkan dengan pipet ke dalam tabung reaksi. Bubuk magnesium dan beberapa tetes asam klorida pekat serta amil alkohol dimasukan kedalam tabung reaksi. Adanya

flavonoid ditunjukkan dengan terbentuknya warna orange merah.

##### **Uji saponin**

Uji saponin dilakukan pada fase air yang diambil dan dimasukkan ke dalam tabung reaksi. Tabung reaksi dikocok secara vertikal selama 10 detik. Terbentuknya busa setinggi 1-10 cm dan tidak hilang dengan penambahan HCl 2 N selama 10 menit menandakan positif saponin.

##### **Uji tannin**

Uji tannin dilakukan pada ekstrak kental ditambahkan air panas kemudian disaring. Filtrat yang didapatkan kemudian ditambahkan pereaksi FeCl<sub>3</sub> 1%. Terbentuknya warna ungu kehitaman menunjukkan positif adanya tannin.

##### **Uji Fenol**

Uji fenol dilakukan pada sampel dalam fase air diambil dan dipindahkan dengan menggunakan pipet ke dalam tabung reaksi dan ditambahkan dengan FeCl<sub>3</sub>. Timbulnya warna biru atau ungu tua menandakan adanya senyawa golongan fenolik.

#### **Analisa Kuantitatif**

##### **Pembuatan Larutan Baku Induk**

Vitamin C ditimbang sebanyak 50 mg, kemudian dimasukkan ke dalam beaker glass dilarutkan dengan aqua adest, lalu dimasukkan kedalam labu ukur 50 ml dan ditambahkan aquadest hingga tepat tanda. Diukur serapan maksimum pada panjang gelombang 200-400 nm dengan menggunakan pelarut aquadest (Deni Budi,dkk,2020).

##### **Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Vitamin C**

Menentukan panjang gelombang vitamin C terlebih dahulu dari baku kerja 10 ppm hingga didapatkan hasil panjang gelombang 265 nm dengan menggunakan Spektrofotometri UV-Vis (Deni Budi,dkk,2020).

### **Pembuatan Kurva Baku Vitamin C**

Kurva baku dibuat dengan cara menghubungkan konsentrasi larutan standar pada seri konsentrasi 4, 6, 8, 10, dan 12 ppm dengan hasil serapannya yang diperoleh dari pengukuran dengan menggunakan spektrofotometri UV pada panjang gelombang maksimum (Deni Budi,dkk,2020).

### **Penyiapan Larutan Sampel**

Timbang sebanyak 5 g cabai merah keriting yang telah dirajang dan telah dipisahkan dari bijinya. Masukkan ke dalam blender dan tambahkan 100 ml aquadest, mixer selama 1 menit. Saring menggunakan kertas saring untuk memperoleh filtratnya dan masukkan ke dalam labu ukur 250 ml dan ditambahkan aquadest sampai batas tanda.

### **Pembuatan Larutan Uji**

Dipipet 10 ml larutan sampel lalu diencerkan ke dalam labu ukur 250 ml. Lalu dibaca nilai absorbansinya pada Spektrofotometri UV-Vis, dan di hitung kadar vitamin C nya. Perlakuan setiap sampel dilakukan sebanyak 3 kali replikasi, dimaksudkan sebagai hasil pembandingan data dengan penelitian terdahulu ( Deni Budi,dkk, 2020).

### **Pengukuran Kadar Vitamin C**

Ambil 1 ml filtrate masukkan ke dalam labu ukur 25 ml dan

ditambahkan aquadest sampai batas tanda. Lalu baca nilai absorbansinya pada Spektrofotometri UV-Vis, dan hitung kadar vitamin C nya. Perlakuan sampel dilakukan sebanyak 3 kali replikasi pada setiap sampel, yang dimaksudkan sebagai hasil pembandingan data dengan penelitian terdahulu (Deni Budi,dkk,2020).

### **Uji Validasi Metode**

#### **Uji Linieritas**

Penentuan linearitas dan rentang dilakukan dengan mengukur absorbansi larutan standar konsentrasi 4 sampai 12 ppm. Hasil pengukuran absorbansi dihitung dari persamaan garis (regresi linier) dan perhitungan koefisien korelasinya. Berdasarkan nilai koefisien korelasi dapat diketahui linieritasnya baik atau tidak. Koefisien korelasi dikatakan baik apabila  $r \geq 0,97$  dan koefisien fungsi regresi ( $V_{x0}$ )  $\leq 5\%$  (Kartika,2020).

#### **Ketepatan (Akurasi)**

Akurasi menggunakan teknik "*spiking*". Larutan yang ditambahkan adalah larutan standar vitamin C 10 ppm ke dalam larutan cabai merah, kemudian dianalisis dengan prosedur yang sama seperti pada sampel. Hasil dinyatakan dalam persen perolehan kembali (*% recovery*).

Persen perolehan kembali dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\% \text{ recovery} = \frac{\text{jumlah vitamin C terukur (mg)}}{\text{jumlah vitamin C terhitung (mg)}} \times 100\%$$

Suatu metode dinyatakan memiliki akurasi yang baik jika pada kadar analit  $<0,1\%$  nilai *% recovery*

berada pada rentang 75-125% (Kartika,2020).

### Ketelitian (Presisi)

Pengujian dilakukan dengan 3 kali pengulangan. Selanjutna absorbansi diukur pada panjang gelombang maksimumnya. Ketelitian ditentukan dari simpangan baku (SD) dan % RSD.

$$\% CV = \frac{\text{Standar Deviasi (SD)}}{\text{Rata-rata}} \times 100\%$$

Suatu metode dinyatakan memiliki presisi yang baik jika pada kadar analit <0,1% nilai koefisien variensi >20% (Kartika,2020).

### Batas Deteksi (LOD) dan Batas Kuantitasi (LOQ)

Batas deteksi dan batas kuantitasi dihitung dari persamaan garis regresi linier kurva kalibrasi yang diperoleh menggunakan rumus:

$$Q = \frac{K \times Sb}{S1}$$

Keterangan :

Q = Batas deteksi atau Batas kuantitasi

k = untuk batas deteksi bernilai 3 atau 10 bagi batas kuantitasi

Sb = Simpangan baku respons analitik blanko (Kartika,2020).

## 3. HASIL PENELITIAN

### Hasil uji analisa kualitatif

Hasil uji fitokimia (Tabel 1) menunjukkan bahwa ekstrak buah cabai merah keriting mengandung beberapa golongan seyawa metabolit sekunder alkaloid, flavonoid, saponin, tannin dan fenol.

Tabel 1. Hasil uji fitokimia

Uji Fitokimia	Pereaksi	Hasil reaksi	Hasil uji
Alkaloid	Dragendroff	Endapan merah	+

	Mayer	Endapan putih	+
Flavonoid	Wilstater	Warna merah	+
Saponin	busa	Busa stabil	+
Tannin	FeCl <sub>3</sub>	Warna ungu kehitaman	+
Fenol	FeCl <sub>3</sub>	Warna biru /ungu tua	+

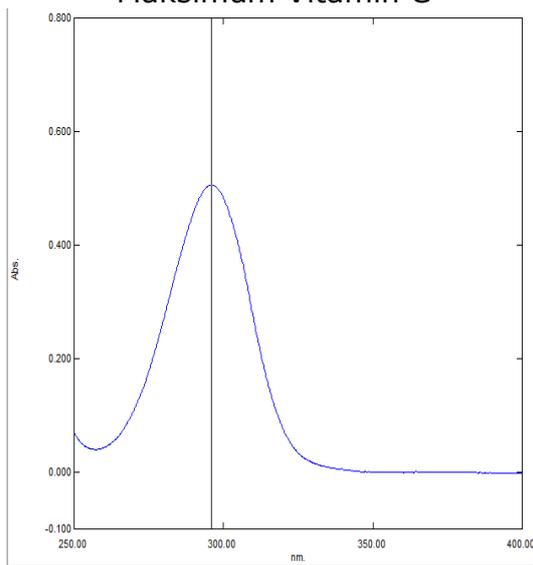
Berdasarkan beberapa penelitian kandungan cabai merah keriting memiliki banyak persamaan kandungan metabolit sekunder. Senyawa metabolit sekunder adalah senyawa organik yang diproduksi oleh tumbuhan yang tidak terlibat langsung dalam proses pertumbuhan dan perkembangan, namun memiliki peran penting dalam interaksi tumbuhan dengan lingkungannya. Komposisi metabolit sekunder pada cabe merah keriting banyak dilakukan penelitian. Penelitian yang dilakukan (Ananta dan Anjasmara, 2022) mengidentifikasi senyawa metabolit sekunder seperti alkaloid, fenol, flavonoid, tanin, dan saponin dalam cabai merah keriting. Kandungan total fenol sebesar 0,81% dan total flavonoid sebesar 5,64%. Hasil penelitian Putra, Wibowo, & Andika (2024) menunjukkan pengujian fitokimia pada ekstrak etanol cabai merah memiliki kandungan senyawa flavonoid, saponin, tanin, dan terpenoid. Skrining fitokimia yang dilakukan (Sapitri, Marbun, & Mayasari, 2021) pada ekstrak cabai merah memiliki kandungan flavonoid, alkaloid, tanin, saponin dan steroid/triterpenoid

vitamin C ditunjukkan oleh Gambar 2.

### Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Vitamin C

Panjang gelombang maksimum yang didapat dalam penelitian ini yaitu 296 nm dengan absorbansi 0,506.

Gambar 1. Panjang Gelombang Maksimum Vitamin C



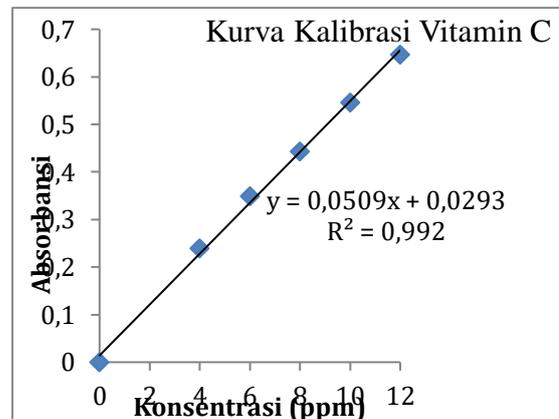
### Hasil Uji Validasi Metode Uji Linieritas

Uji linieritas yang telah dilakukan dengan mengukur absorbansi vitamin C pada konsentrasi 4  $\mu\text{g/ml}$ , 6  $\mu\text{g/ml}$ , 8  $\mu\text{g/ml}$ , 10  $\mu\text{g/ml}$ , dan 12  $\mu\text{g/ml}$  pada panjang gelombang 296 nm. Nilai absorbansi vitamin C dengan berbagai konsentrasi dapat dilihat pada Tabel 2 dan kurva kalibrasi

Tabel 2. Hasil uji linieritas

No	Konsentrasi sampel ( $\mu\text{g/ml}$ )	Absorbansi
1.	0	0,0000
2.	4	0,2790
3.	6	0,3400
4.	8	0,4430
5.	10	0,5060
6.	12	0,6470
Slope (a)		0,0509
Intercept (b)		0,0293
Koefisien korelasi (r)		0,9920

Gambar 2. Kurva Kalibrasi Baku Vitamin C



Dari kurva serapan vitamin C diatas diperoleh nilai  $r = 0,9920$ , dengan persamaan regresi  $y = 0,0509x + 0,0293$ .

### Uji Akurasi

Hasil uji akurasi yang telah dilakukan didapat rata-rata % *recovery* yaitu 101.51% dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Hasil uji akurasi pada daging buah cabai merah keriting

Replikasi	Berat Sampel (g)	Absorbansi (A)	Konsentrasi ( $\mu\text{g/ml}$ )	Kadar (mg/5gr)	Perolehan Kembali (%)
R1	5,0149	0,289	5,1021	31,8881	117,064

R2	5,0105	0,278	4,8860	30,5375	90,052
R3	5,0315	0,281	4,9449	30,9056	97,414
$\Sigma$	15,0434				304,53%
$\bar{X}$	5,0514				101.51%

### Uji Presisi

Dari hasil uji presisi yang telah dilakukan maka di dapatkan

nilai SD yaitu 0,36 dan nilai %RSD 1,38% dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil uji presisi

Replikasi	Xi Kadar (mg/5gr)	(Xi- X)	(Xi- X) <sup>2</sup>	SD	%RSD
R1	26,6081	0,5732	0,32855824	0,36	1.38%
R2	25,8712	-0,1637	0,02679769		
R3	25,6256	-0,4093	0,16752649		
$\Sigma$	78,1049		0,52288242		
$\bar{X}$	26,0349				

### Uji LOD & LOQ

Dari uji LOD yang telah dilakukan pada penelitian ini, maka

hasil yang di dapatkan yaitu 5,6619  $\mu\text{g/ml}$ . Sedangkan hasil LOQ yang di dapatkan yaitu 18,8732  $\mu\text{g/ml}$  dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil uji LOD & LOQ

No	X	Y	Yi	Y-Yi	(Y-Yi) <sup>2</sup>	LOD	LOQ
1	0,0000	0,0000	0,0293	0,0293	0,00085849	5,6619 $\mu\text{g/ml}$	18,8732 $\mu\text{g/ml}$
2	4,0000	0,279	0,2329	-0,1868	0,03489424		
3	6,0000	0,340	0,3347	0,0053	0,00002809		
4	8,0000	0,443	0,4365	-0,0065	0,00004225		
5	10,0000	0,506	0,5383	-0,0323	0,00104329		
6	12,0000	0,647	0,6401	0,0069	0,00004761		
$\Sigma$	40,0000				0,03691397		

### Penetapan Kadar Vitamin C

Pengukuran sampel daging buah cabai merah keriting untuk penetapan kadar vitamin C

menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 296 nm dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Penetapan kadar vitamin C dalam 5 g sampel daging buah cabai merah keriting

Sampel Daging Buah Cabai Merah Keriting	Absorbansi	Konsentrasi ( $\mu\text{g/ml}$ )	Kadar (mg/5 g)	Kadar rata-rata (mg/5 g)
Sampel A	0,273	4,1525	25,9533	27,3448
Sampel B	0,260	4,5454	28,4091	
Sampel C	0,254	4,4275	27,6722	

#### 4. PEMBAHASAN

Panjang gelombang maksimum yang didapat dalam penelitian ini yaitu 296 nm.

Pada penelitian ini dilakukan uji validasi, dimana uji validasi merupakan suatu tindakan penilaian terhadap parameter tertentu pada prosedur penetapan yang dilakukan untuk membuktikan bahwa parameter tersebut memenuhi persyaratan untuk penggunaannya (Harmita,2004).

Parameter yang dilakukan pada uji validasi di penelitian ini adalah akurasi, presisi, linieritas, LOD dan LOQ. Hasil akurasi yang diperoleh pada sampel adalah 101,51%. Dimana syarat dari akurasi adalah 75-125%, maka akurasi dari penelitian ini memenuhi persyaratan. Dimana tujuan dari akurasi ini adalah untuk menunjukkan hasil pengukuran dengan nilai sebenarnya. Sedangkan presisi bertujuan untuk menunjukkan seberapa dekat perbedaan nilai pada saat dilakukan pengulangan pengukuran, hasil %RSD yang diperoleh yaitu 1,38%, dimana %RSD yang dapat diterima baik untuk analit sebesar <2%, maka hasil %RSD dari penelitian ini memenuhi syarat. LOD merupakan jumlah analit terkecil yang masih dapat terdeteksi. Hasil LOD yang diperoleh dari penelitian ini yaitu 5,6619 µg/ml. LOQ merupakan jumlah analit terkecil yang masih dapat terukur dengan presisi dan akurasi yang masih dapat diterima. Hasil LOQ yang didapatkan

dari penelitian ini yaitu 18,8731 µg/ml. Dari hasil uji validasi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa alat spektrofotometer yang digunakan valid atau memenuhi persyaratan.

Pada penelitian ini kadar vitamin C yang diperoleh pada 5 g daging buah cabai merah keriting yang beredar di Pasar Buah Berastagi, Kabupaten Karo memiliki kadar vitamin C pada sampel A sebesar 25,9533 mg, pada sampel B 28,4091 mg, dan pada sampel C 27,6722 mg.

Menurut Deni Budi Legowo (2020) kadar vitamin C dalam 5 g cabai merah keriting yang berasal dari Sidoarjo yaitu 28,58 mg atau 5,716 mg/g. Menurut Badriah,L., dkk (2015) kadar vitamin C dalam cabai merah keriting yaitu 4,463 mg/g. Menurut Rosmaniar,L., dkk (2018) kadar vitamin C yang terdapat dalam 100 g cabai merah yang berasal dari Cikarang yaitu 50 mg. Menurut Cahyono (2003), kandungan vitamin C dalam 100 g cabai merah keriting yang berasal dari Yogyakarta adalah 70 mg.

Dari penelitian tersebut dapat dilihat bahwa pemisahan biji dari buah cabai merah keriting tidak berpengaruh terhadap kadar vitamin C, karena kandungan dalam biji cabai tersebut yaitu capsaicin. Capsaicin pada cabai dapat menimbulkan rasa pedas dan panas yang dapat berkhasiat sebagai antinyeri. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kadar vitamin C yang paling tinggi terdapat pada

cabai merah keriting yang berasal dari Sidoarjo.

Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kadar vitamin C pada tumbuhan antara lain adalah kondisi sebelum dan setelah panen, temperatur, teknik penyimpanan, lama penyimpanan, kadar air dan tingkat kematangan buah (Lega Dwi Asta Sari, 2021).

Menurut praktisi nutrisi, batas maksimum konsumsi vitamin C untuk orang dewasa setiap harinya tidak boleh melebihi 2000 mg. Sumber vitamin C bisa kita dapatkan dari buah-buahan atau sayur-sayuran.

Pada penelitian ini kadar vitamin C yang diperoleh pada 5 g daging buah cabai merah keriting yang beredar di

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ananta, I.G.B.T. & Anjasmara, D. G. A. (2022). Potensi Ekstrak Buah Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* var. Longum) sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 8 (1), 48-55
- Badriyah, Lailatul., Algafari, B Manggara. 2015. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata*. Vol.2(1). Fakultas Sains IIK Bhakti Wiyata Kediri.
- Cahyono, B. 2003. Cabai Rawit : Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta : Kanisius. 112 hlm
- Harmita, 2004, Petunjuk Pelaksanaan Validasi dan Cara Perhitungannya, *Majalah Ilmu Kefarmasian*.
- Lega Dwi Asta Sari., Riska Surya Ningrum., Aisyah Hadi Ramadani., Evi Kurniawati., 2021, Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Tiap Fase Kematangan Berdasar Hari Setelah Tanam. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* Vol. 8 No. 1 April 2021.
- Putra, C.B., Wibowo, & Andika, V.K. (2024). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 70%, Etil Asetat, N-Heksana Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.) terhadap *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Inovasi Global*, 2 (2).
- Rachmawati R., Defiani M.R. dan Suriani, N.L., 2009, Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13, 36-40
- Rosmainar, L., Ningsih, W., Ayu, N. P. & Nanda, H. (2018). Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum* sp.) dengan

Pasar Buah Berastagi, Kabupaten Karo memiliki kadar vitamin C pada rata-rata 27,3448 mg menunjukkan bahwa kadar vitamin C pada cabai merah keriting cukup tinggi dan dapat menjadi sumber vitamin C. penggunaan cabai merah keriting pada olahan masakan akan membantu perlu nya vitamin c pada tubuh.

#### 5. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu penetapan kadar vitamin C pada daging buah cabai merah keriting (*Capsicum annum* L.) yang berasal dari pasar buah Berastagi, Kabupaten Karo dapat ditarik kesimpulan bahwa cabai merah keriting memiliki kadar rata-rata vitamin C total sebesar 27,3448 mg dalam 5 g

- Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Kimia Riset; 3; 1-5.
- Sakung J., Aminah S., dan Oktaviana Y., 2012, Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Natrium Benzoat terhadap kadar Vitamin C Cabai Merah, J., Akad., Kim. 1, 193-199
- Sapitri, A., Marbun, E.D., & Mayasari, U. (2021). Penentuan Aktivitas Ekstrak Etanol Cabai Merah dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri. Jurnal Penelitian Saintek, 26 (1), 64-37.
- Suhadiyah, sri et.,al, (2019). Analisis Kandungan Vitamin C dan  $\beta$ -Karoten Lada Katokon Toraja, Cabai Besar dan cabai Keriting Di Makassar. Jurnal Dedikasi, Vol.21, No.1, 74-76
- Tareen, H., Ahmed, S., Mengal, F., Masood, Z., Bibi, S. & Mengal, R. (2015). Estimation of Vitamin C Content in Artificially Packed Juices of Two Commercially Attracted Companies in Relation to Their Significance for Human Health. Biological Forum – An International Journal; 7; 682–685