

**PERUBAHAN KADAR VITAMIN C DAN FLAVONOID RIMPANG KUNIR  
PUTIH (*Curcuma mangga* Val.) SEGAR SELAMA PENYIMPANAN**

**AJI PRASETYO  
12031040**

**INTI SARI**

Kunir putih mengandung minyak astiri, tanin, gula dan damar. Kandungan kunir putih yang sangat penting adalah pigmen kurkuminoid yang berwarna orange. Kunir putih adalah tanaman obat yang dibudidayakan. Kandungan kimia kunir putih juga beragam diantaranya adalah vitamin C dan flavonoid. Kunir putih mengandung antioksidan yang dipercaya dapat mencegah beberapa penyakit dan bahkan dapat menghambat proses penuaan. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan lama penyimpanan 28 hari terhadap kadar vitamin C dan kadar flavonoid. Penelitian ini dilakukan di laboratorium pengolahan hasil pertanian Universitas Mercubuana Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan rimpang kunir putih segar anakan pertama yang diambil dari IKOT Windra Mekar, padukuhan Plawonan, Sedayu Bantul, Yogyakarta. Rimpang kunir putih yang sudah dikeringkan dengan karbinet dryer selanjutnya bubuk kunir putih dianalisa flavonoid dengan metode kuersetin 8000 ppm dan menggunakan spektrofotometri. Sedangkan untuk vitamin C menggunakan metode 2,6 D AOAC. Hasil penelitian menunjukkan kandungan flavonoid pada rimpang kunir putih tidak beda nyata ( $P > 0,05$ ) kadar flavonoidnya tetap atau tidak mengalami perubahan. Untuk kadar vitamin C ada beda nyata ( $P < 0,05$ ) terjadi penurunan minggu pertama dan kedua.

Kata kunci: Kunir putih, flavonoid, vitamin C, Spektrofotometri, kuersetin.

**KINETICS OF VITAMIN C AND FLAVONOID CONTENT OF FRESH  
WHITE SAFFRON RHIZOMES (*Curcuma mangga* Val.) IN DURING  
STORAGE**

**AJI PRASETYO  
12031040**

**ABSTRACT**

White saffron contains essential oil, tannin, sugar and resin. The important content of white saffron is the orange pigment curcumin. White saffron is cultivated medicinal plant. White saffron has variety contents included vitamin C and flavonoid. White saffron also contains antioxidants which are believed to prevent some diseases and can even inhibit the aging process. The purpose of this study was to determine the storage time of 28 days to the levels of vitamin C and flavonoid content. This research was conducted in the laboratory of processing of Agricultural Product at Mercu Buana University Yogyakarta. This study uses first tillers of fresh white saffron rhizome taken from IKOT Windra Mekar, at Plawonan, Sedayu Bantul, Yogyakarta. White saffron rhizome was dried with a dryer cabinet into powder. Level of flavonoid white saffron powder was analyzed with Quercetin 8000 ppm using spectrophotometry. Concentration of vitamin C in white saffron was analyzed using 2,6 D AOAC method. The results showed that the flavonoids in white saffron rhizome was not significantly different ( $P > 0.05$ ). level of flavonoid is fixed or unchanged. The vitamin C degree there is significantly different ( $P < 0.05$ ). it decreased in the first and the second week.

Key Word: White saffron, flavonoid, vitamin C, Spektrofotometri, Quercetin.