

## Analisis hasil reaksi eterifikasi senyawa L-asam askorbat yang berasal dari buah belimbing wuluh = Analysis the result of etherification of L-ascorbic acid from the carambola wuluh fruit

Dwi Romadhanayanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20296005&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

L-asam askorbat adalah antioksidan alami dan penangkap radikal yang melindungi komponen seluler terhadap kerusakan oksidatif oleh radikal bebas dan oksigen aktif. Namun, L-asam askorbat mudah teroksidasi oleh panas, cahaya dan oksigen di udara menyebabkan hilangnya aktivitas dan juga tidak larut dalam minyak, sehingga memiliki penggunaan terbatas.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan senyawa etil askorbil eter dari L-asam askorbat yang berasal dari buah belimbing wuluh hasil reaksi eterifikasi yang kemudian dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif dengan kromatografi cair kinerja tinggi. Penelitian ini terlebih dahulu dilakukan penetapan kadar L-asam askorbat baik dalam filtrat dan serbuk hasil pengeringan dari filtrat buah belimbing wuluh.

Dari hasil analisis didapat kadar L-asam askorbat dalam filtrat dan hasil pengeringannya masing-masing sebesar  $(33,29 \pm 0,513)$  % b/v dan  $(27,31 \pm 0,124)$  % b/b. Kondisi analisis ini dilakukan dengan menggunakan fase gerak asetonitril-air (4:6 v/v), kecepatan alir 1,0 ml/menit, panjang gelombang 248 nm dengan kolom C-18.

Dari hasil analisis kualitatif didapat waktu retensi dari senyawa etil askorbil eter yang didapat dari hasil reaksi eterifikasi dari standar L-asam askorbat adalah 2,706 menit dan dari L-asam askorbat yang terkandung dalam serbuk hasil pengeringan dari filtrat buah belimbing wuluh adalah 2,505 menit dan 2,719 menit. Lalu secara kuantitatif didapat bahwa kadar dari senyawa etil askorbil eter dari standar asam askorbat adalah  $(21,36 \pm 0,555)$  % b/b dan dari serbuk hasil pengeringan dari filtrat buah belimbing wuluh adalah  $(10,29 \pm 0,082)$  % b/b.

.....L-Ascorbic acid is a natural antioxidant and radical scavenger that protects cellular components of oxidative damage by free radicals and active oxygen. However, L-ascorbic acid is easily oxidized by heat, light and oxygen in the air led to the loss of activity and also does not dissolve in the oil, so it has a limited use.

The aim of study was to obtain ethyl ascorbyl ether of L-ascorbic acid compound from carambola wuluh fruit that was result of etherification and then analyzed qualitative and quantitative with chromatography liquid high performance. The research was initiated with determination of the levels of Lascorbic acid in filtrate and the result of dried from carambola wuluh fruit filtrate.

From the analysis of L-ascorbic acid levels in the filtrate and dried result were obtained, respectively  $(33.29 \pm 0.513)$ % w/v and  $(27.31 \pm 0.124)$ % w/w. The condition analysis was performed using mobile phase acetonitrile-water (4:6 v /v), flow rate 1.0 ml/min, wavelength 248 nm with the C-18 column.

The results of qualitative analysis were obtained the retention time of ethyl ascorbyl ether compounds of etherification from the L-ascorbic acid standard was 2.706 minutes and from L-ascorbic acid in the powder from dried result of carambola wuluh fruit filtrate was 2.505 minutes and 2.719 minutes. Then quantitatively obtained that the levels of ethyl ascorbyl ether from standard L-ascorbic acid was  $(21.36 \pm 0.555)$ % w/w and the powder from dried result of carambola wuluh fruit filtrate was  $(10.29 \pm 0.082)$ % w/w.