

**PENETAPAN KADAR GLUKOSA PADA SARI BUAH NAGA  
DAGING PUTIH (*Hylocereus undatus*) DENGAN METODE  
ANTHRONE-SULFAT SECARA SPEKTROFOTOMETRI  
UV-VIS**



**KARYA TULIS ILMIAH**

**OLEH :**

**NIKEN SUKMA PRATIWI**

**2162079**

**PROGRAM STUDI DIII FARMASI  
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN NASIONAL  
SURAKARTA  
2019**

**PENETAPAN KADAR GLUKOSA PADA SARI BUAH NAGA  
DAGING PUTIH (*Hylocereus undatus*) DENGAN METODE  
ANTHRONE-SULFAT SECARA SPEKTROFOTOMETRI  
UV-VIS**

**DETERMINATION OF GLUCOSE LEVELS IN JUICE OF  
WHITE MEAT DRAGON FRUIT (*Hylocereus undatus*) WITH  
ANTHRONE-SULFATE METHOD BY UV-VIS  
SPECTROPHOTOMETRY**

**JUDUL**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**DIAJUKAN SEBAGAI PERSYARATAN MENYELESAIKAN  
JENJANG PENDIDIKAN DIPLOMA III FARMASI**

**OLEH :  
NIKEN SUKMA PRATIWI  
NIM. 2162079**

**PROGRAM STUDI DIII FARMASI  
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN NASIONAL  
SURAKARTA  
2019**

## **INTISARI**

Karbohidrat merupakan sumber utama energi bagi manusia, salah satu komponennya adalah glukosa. Penyerapan glukosa menyebabkan peningkatan kadar gula darah. Buah Naga bermanfaat untuk mengobati berbagai jenis penyakit salah satunya adalah penyeimbang kadar gula darah. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar glukosa pada Sari Buah Naga Daging Putih. Buah Naga Daging Putih diambil sari buahnya menggunakan juicer, sari yang didapatkan ditambahkan dengan CaCO<sub>3</sub>, Pb Asetat, dan Na Oksalat. Hasil preparasi digunakan untuk uji kualitatif dengan uji Molisch, Uji Benedict, dan Uji Anthrone, serta Uji Kuantitatif dengan menggunakan metode spektrofotometri Uv-Vis pada panjang gelombang 630 nm dan *operating time* 12 menit dengan penambahan pereaksi anthrone 0,1%. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata kadar karbohidrat pada sari buah naga daging putih di peroleh hasil 2,647g/100g dengan perolehan %KV sebesar 0,003%.

Kata kunci : *Anthrone*, Glukosa, Buah Naga Daging Putih, Spektrofotometri Uv-Vis