

## Analisis total vitamin E dalam daging buah kelapa kopyor tua (*Cocos nucifera* L.) secara kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT)

Amitri Inggardiayu HP, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20181425&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Kelapa kopyor adalah kelapa dengan daging buah yang membentuk gumpalan-gumpalan dan menjadi satu dengan air kelapa. Vitamin E merupakan salah satu komponen yang terkandung dalam daging buahnya, yang berkhasiat menghambat proses oksidasi dan pembentukan radikal bebas. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kandungan vitamin E dalam daging buah kelapa kopyor tua secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). Sampel berupa santan dari daging buah kelapa kopyor tua yang disaponifikasi dengan kalium hidroksida dan asam askorbat sebagai anti oksidan kemudian diekstraksi dengan heksana. Analisis dilakukan secara KCKT menggunakan kolom fase terbalik C18 Kromasil<sup>®</sup> (25 cm x 4,6mm) dengan fase gerak metanol dan kecepatan alir 1,0 mL/menit. Hasil validasi menggunakan standar vitamin E memberikan linearitas kurva kalibrasi 0,99993 dengan batas deteksi dan kuantitasi masing-masing 0,38 g/mL dan 1,29 g/mL. Hasil uji keterulangan vitamin E memberikan nilai koefisien variasi di bawah 2% dan hasil uji perolehan kembali vitamin E dalam matriks kelapa kopyor adalah 99,45%. Hasil analisis menunjukkan bahwa dalam 100 g santan dari daging buah kelapa kopyor tua mengandung vitamin E sebesar 0,0653 mg.