

ABSTRAK

Asam galat (3,4,5-trihidroksi benzoat asam) adalah senyawa fenolik alami dengan toksisitas yang rendah dan diproduksi oleh tanaman yang berbeda. Asam galat juga digunakan dalam pembuatan obat antimalaria trimethoprim, selain itu asam galat digunakan untuk memproduksi galat, antioksidan dalam industri makanan. Diketahui bahwa kandungan total fenolik kulit kacang tanah secara signifikan sangat bervariasi berkisar antara 428,1-739,8 μg GAE/g. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap kadar asam galat. Penetapan kadar asam gala menggunakan metode *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC), kolom yang digunakan yaitu kolom C18 dan menggunakan fase gerak asetonitril : aquadest. Sampe kacang tanah disimpan selama 1 minggu, 2 minggu, dan 3 minggu pada suhu 25°C. Dari hasil penelitian ini nilai kadar asam galat yang terbentuk pada kelompok kontrol yaitu 1600 ppm, pada kelompok penyimpanan 1 minggu di dapatkan hasil 1500 ppm, pada kelompok penyimpanan 2 minggu di dapatkan hasil 3100 ppm, dan pada kelompok penyimpanan 3 minggu di dapatkan hasil 2600 ppm. Kadar asam galat palig tinggi terdapat pada kelompok perlakuan penyimpanan 2 minggu. Dari hasil tersebut disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh lama penyimpanan kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap kadar asam galat.

Kata kunci: Asam galat, penyimpanan, kacang tanah, HPLC