

## ABSTRAK

Asam Galat adalah sumber atom hidrogen yang dapat terdelokalisasi di atas struktur fenolik. Asam galat merupakan senyawa turunan fenolik alami yang biasanya banyak terdapat pada tumbuhan kacang-kacangan. Studi epidemiologi menunjukkan bahwa peningkatan fenolik alami yang terdapat pada sayur-sayuran dan buah-buahan memiliki manfaat baik bagi kesehatan, untuk mengurangi resiko penyakit kardiovaskuler dan kanker. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya pengaruh lamanya proses penggorengan terhadap kadar asam galat pada kacang tanah (*Arachis hypogaea L*). Penetapan kadar asam galat menggunakan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT), kolom yang digunakan pada penelitian ini adalah kolom C18 dan menggunakan fase gerak asetonitril:air. Sampel kacang tanah digoreng menggunakan suhu 160°C selama 2 menit, 4 menit, dan 6 menit. Hasil dari penelitian ini didapatkan nilai kadar asam galat yang terbentuk pada kelompok kontrol tanpa perlakuan yaitu 0,68%, pada kelompok penggorengan selama 2 menit terbentuk kadar asam galat sebanyak 0,64%, pada kelompok penggorengan selama 4 menit terbentuk kadar asam galat sebanyak 0,66%, pada kelompok penggorengan selama 6 menit terbentuk kadar asam galat sebanyak 0,63%. Kadar asam galat paling tinggi terdapat pada kelompok tanpa perlakuan yaitu kelompok kontrol sedangkan kadar asam galat paling rendah yaitu pada kelompok penggorengan selama 6 menit. Hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh lama penggorengan terhadap kadar asam galat pada kacang tanah (*Arachis hypogaea L*).

**Kata kunci:** Asam galat, penggorengan, kacang tanah, reaksi Mailard