

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan wilayah yang beriklim tropis dan berada di daerah khatulistiwa. Dengan demikian, kita dengan mudah menemukan buah-buahan tumbuh subur yang menjadi sumber vitamin. Buah-buahan mengandung berbagai macam vitamin yang diperlukan oleh tubuh, salah satunya adalah vitamin C.

Vitamin merupakan suatu molekul organik yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal. Vitamin dibagi menjadi dua golongan, yaitu vitamin larut lemak (vitamin A, vitamin D, vitamin E dan vitamin K) dan vitamin larut dalam air (vitamin B-komplek, vitamin C) (Almatsier, 2011).

Vitamin C berperan sebagai antioksidan dan efektif mengatasi radikal bebas yang merusak sel atau jaringan. Dibanding jenis vitamin lain, vitamin C hingga sekarang mungkin merupakan jenis vitamin yang paling populer di masyarakat awam. Meski sama pentingnya dengan yang lain, memang banyak orang yang menganggap khasiat vitamin C jauh melebihi kebutuhan vitamin lain, dan hal ini seringkali dikaitkan dengan peningkatan daya tahan tubuh (Aina dan Suprayogi, 2011).

Fungsi vitamin C dalam tubuh, mampu mengurangi gejala penyakit asma, meningkatkan penyerapan zat besi yang berperan dalam pembentukan jaringan penyambung tulang dan gigi, menetralkan racun, menurunkan tekanan darah tinggi dan membantu pembentukan kolagen.

Tanaman sirsak memiliki nama spesies *Annona muricata* Linn merupakan salah satu tanaman dari kelas Dicotyledonae, keluarga Annonaceae dan genus *Annona*. Nama sirsak sendiri berasal dari bahasa Belanda-Zuurzak yang berarti "kantong asam" (Zuhud, 2011). Sirsak (*Annona muricata* L.) lebih dikenal sebagai tanaman buah. Namun, seiring dengan penelitian terhadap tanaman tersebut, kini populer sebagai tanaman obat.

Buah sirsak yang bernama latin (*Annona muricata* L) juga salah satu buah yang digemari masyarakat dan banyak tumbuh di pekarangan rumah penduduk. Sirsak (*Annona muricata* L) berupa tumbuhan yang berbatang utama berukuran kecil dan rendah. Di Indonesia, sirsak tumbuh dengan baik pada

daerah yang mempunyai ketinggian kurang dari 1000 meter di atas permukaan laut.

Buah sirsak mengandung 67% daging buah yang dapat dimakan, 20% kulit, 8,5% biji dan 4% poros tengah buah dari berat keseluruhan buah. Kandungan gulanya sekitar 68% dari seluruh bagian padat daging buah. Sirsak merupakan sumber vitamin B1 yang jumlahnya 0,07 mg / 100 g daging buah. Kandungan vitamin C dalam buah sirsak sekitar 20 mg / 100 g daging buah (Mardiana dan Ratnasari, 2012).

Pengukuran vitamin C dengan titrasi menggunakan 2,6 diklorofenol-indofenol merupakan cara yang paling banyak digunakan untuk menentukan kadar vitamin C dalam bahan pangan, karena metode ini dapat mencegah senyawa-senyawa pengganggu seperti bahan pereduksi yang terdapat dalam bahan pangan baik nabati maupun hewani. Dalam penelitian ini digunakan metode titrasi dengan larutan 2,6 diklorofenol indofenol karena larutan 2,6-diklorofenol indofenol lebih selektif terhadap Vitamin C, dibandingkan metode lainnya.

Berdasarkan uraian di atas maka Penulis tertarik melakukan penelitian **Studi Literatur Penetapan Kadar Vitamin C Daging Buah Sirsak (*Annona muricata* L) Secara Titrasi 2,6 Diklorofenol Indofenol.**

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan hasil Penetapan Kadar vitamin C Daging Buah Sirsak (*Annona muricata* L) dengan menggunakan metode 2,6 diklorofenol indofenol berdasarkan Studi Literatur?
2. Berapa Hasil Penetapan Kadar vitamin C Daging Buah Sirsak (*Annona muricata* L) dengan menggunakan metode 2,6 diklorofenol indofenol berdasarkan Studi Literatur?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan hasil Penetapan Kadar vitamin C Daging Buah Sirsak (*Annona muricata* L) dengan menggunakan metode 2,6 diklorofenol indofenol berdasarkan Studi Literatur.

2. Untuk mengetahui Hasil Penetapan Kadar vitamin C Daging Buah Sirsak (*Annona muricata* L) dengan menggunakan 2,6 diklorofenol Indofenol berdasarkan Studi Literatur.

1.4 Manfaat Penelitian

Dapat memberikan informasi secara ilmiah mengenai hasil penetapan kadar vitamin C daging buah sirsak dengan menggunakan metode 2,6 diklorofenol indofenol berdasarkan Studi Literatur