

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Istilah *Vitamine* pertama kali digunakan pada tahun 1912 oleh seorang ahli kimia Polandia yang bernama Cashimir Funk yang kemudian menjadi vitamin (Almatsier, 2001). Vitamin merupakan suatu senyawa organik yang terdapat di dalam makanan yang mengandung zat esensial yang dalam jumlah sedikit dibutuhkan untuk memelihara kesehatan dan pertumbuhan normal sedangkan dalam jumlah yang besar untuk fungsi metabolisme yang normal. Karena vitamin adalah zat organik maka vitamin dapat rusak karena penyimpanan dan pengolahan. Vitamin tidak dapat dibuat oleh tubuh manusia dalam jumlah yang cukup sehingga harus diperoleh dari makanan yang dikonsumsi. Kecuali vitamin D yang dapat dibuat di kulit apabila tubuh cukup mendapat sinar matahari.

Vitamin C adalah salah satu zat gizi yang berperan sebagai antioksidan dan efektif mengatasi radikal bebas yang dapat merusak sel atau jaringan, termasuk melindungi lensa dari kerusakan oksidatif yang ditimbulkan oleh radiasi. Status vitamin C seseorang sangat tergantung dari usia, jenis kelamin, asupan vitamin C harian, kemampuan absorpsi dan ekskresi, serta adanya penyakit tertentu. Rendahnya asupan serat dapat mempengaruhi asupan vitamin C karena bahan makanan sumber serat dan buah-buahan juga merupakan sumber vitamin C (Citraningtyas, 2013).

Vitamin C mempunyai peran penting terhadap tubuh manusia, dimana apabila tubuh manusia kekurangan vitamin C maka akan timbul gejala penyakit ini seperti sariawan, nyeri otot, lesu, dan sebagainya. Di dalam tubuh vitamin C menjalankan fungsinya seperti dalam sintesis kalogen, pembentukan carnitine, terlibat dalam metabolisme kolesterol, menjadi asam empedu, dan berperan penting dalam pembentukan neurotransmitter norepinefrin. Vitamin C juga termasuk antioksidan dalam tubuh. Pada dasarnya vitamin C di dalam tubuh mampu berfungsi melindungi beberapa sel/molekul dalam tubuh seperti, protein, lipid,

karbohidrat dan asam nukleat selain itu, vitamin C dapat menjaga kehamilan, mencegah diabetes (Helmi,2007).

Vitamin C banyak terdapat di buah dan sayuran salah satunya pada cabai manis atau paprika. Vitamin C disini memiliki fungsi sebagai antioksidan yang baik untuk tubuh, selain itu Vitamin C juga termasuk yang paling mudah larut dalam air dan esensial untuk biosintesis kolagen (Rahmawati,2009).

Paprika adalah satu satunya cabai varietas yang tidak pedas. Cabai yang digemari oleh bangsa kulit putih ini biasanya disebut sweet pepper. Selain itu, bentuknya yang serupa dengan bel membuat jenis dari *Capsicum annum* dengan varietas *grossum* ini disebut bell pepper (Lingga,2012).

Vitamin C ditemukan dalam jumlah yang sangat tinggi di dalam buah paprika. Kandungan Vitamin C yang terdapat pada paprika berkisar antara 76-243 mg per 100 g. Selain mengandung vitamin C. Paprika juga mengandung senyawa-senyawa fitokimia yang terdiri dari fenolik, flavonolid, dan karatenoid. Senyawa ini berfungsi sebagai antioksidan sehingga paprika dipercaya dapat menyembuhkan beberapa penyakit.

Jika dilihat dari warnanya, paprika terdiri dari warna merah, kuning, ungu, orangedan hijau. Untuk paprika yang berwarna hijau, panen dilakukan sebelum buah paprika berwarna tua (siap panen), sedangkan untuk buah paprika dengan warna merah, ungu, orangedan kuning panen dilakukan saat buah berusia tua atau dalam keadaan masak (Dinas Pertanian Tanaman Holtikultura Denpasar, 2014).

Kadar vitamin C sangat dipengaruhi oleh varietas, lingkungan, tempat tumbuh, pemakaian berbagai jenis pupuk, tingkat kematangan buah dan sebagainya (Winarno,1980).

Menurut Andarwulan (2011) ,kadar vitamin C dapat ditentukan dengan beberapa metode seperti titrasi iometri, titrasi 2,6 diklorofenol indofenol dan secara spektrofotometri UV-Vis. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk menetapkan kadar vitamin C dari paprika dimana dalam hal ini peneliti menggunakan sampel paprika yang berwarna hijau dan merah.

Pada penelitian ini penulis menggunakan penelitian studi literatur atau studi kepustakaan. Penelitian dengan studi literatur adalah penelitian yang persiapannya sama dengan penelitian lainnya akan tetapi sumber dan metode pengumpulan data dengan mengambil data di pustaka, membaca, mencatat, dan mengolah bahan penelitian agar mendapatkan hasil.

1.2 Perumusan Masalah

- a. Berapakah kadar vitamin C yang terdapat pada paprika merah dan paprika hijau?
- b. Apakah ada perbedaan kadar vitamin C yang terdapat pada paprika merah dan paprika hijau?
- c. Berapakah perbandingan kadar vitamin C pada paprika merah dan paprika hijau?

1.3 Hipotesis

- a. Terdapat kadar vitamin C yang tinggi pada paprika merah dan paprika hijau
- b. Ada perbedaan kadar vitamin C dari paprika merah dan paprika hijau

1.4 Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui apakah terdapat kandungan vitamin C pada paprika merah dan paprika hijau
- b. Untuk mengetahui ada perbedaan kadar vitamin C yang terdapat pada paprika merah dan paprika hijau

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah dapat dijadikan sebagai sumber informasi tentang kadar vitamin C dan perbandingan kadar vitamin C dari paprika merah dan paprika hijau.