

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Vitamin C adalah kristal putih yang larut dalam air dan sering digunakan sebagai suplemen dan merupakan salah satu yang diperlukan oleh tubuh. Vitamin C juga dikenal dengan nama kimia dari bentuk utamanya yaitu asam askorbat. Vitamin C berfungsi sebagai katalis dalam reaksi-reaksi kimia yang terjadi di dalam tubuh manusia, sehingga apabila katalis ini tidak tersedia maka fungsi normal tubuh akan terganggu (Almatsier S, 2010)

Sumber vitamin C ada pada pepaya, stroberi, jeruk, kiwi, jambu biji, anggur, mangga, nanas, kelengkeng, melon, pisang dan alpukat. Vitamin C juga bisa di dapatkan pada sayuran hijau seperti brokoli, kembang kol, sawi, kubis, paprika merah, cabai rawit, bayam mentah, seledri dan mentimun (Dymas, 2011; Kharina, 2008)

Vitamin C juga bermanfaat sebagai senyawa pembentuk kolagen yang merupakan protein penting penyusun jaringan kulit, sendi, tulang, dan jaringan penyokong lainnya. Vitamin C juga dapat mencegah dan menyembuhkan penyakit kanker karena dapat mencegah pembentukan nitrosamine yang bersifat karsinogenik dan dapat menurunkan taraf trigliserida serum tinggi yang berperan dalam terjadinya penyakit jantung (Almatsier S, 2001)

Akibat dari kekurangan vitamin C, antara lain akan mengalami sariawan yaitu bibir pecah-pecah bahkan badan menjadi lemas, kejang otot, kurang nafsu makan, perdarahan gusi, mulut dan mata menjadi kering, kulit menjadi kering, rambut rontok. Banyak orang mengambil tablet vitamin C yang dijual di pasaran karena dapat menggantikan vitamin yang ada di bahan alam (Kharina, 2008; Almatsier, 2001)

Vitamin C atau asam L-askorbat, atau asam askorbat adalah nutrisi penting bagi hewan dan manusia. Vitamin yang memiliki aktivitas vitamin C adalah asam askorbat dan garamnya, dan beberapa bentuk teroksidasi dari molekul seperti asam dehidroaskorbat, askorbat dan asam askorbat keduanya secara alami terdapat dalam tubuh ketika salah satu dari asam ini bertemu dalam sel keran perubahan bentuk yang disebabkan oleh Ph (Andarwulan, Koswara, 1992)

Terdapat beberapa metode untuk mengetahui kadar vitamin C pada suatu bahan pangan. Diantaranya adalah metode titrasi spektrofotometri, metode titrasi iodium dan metode DPPH.

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen secara analisa kuantitatif dengan menggunakan larutan 2,6 diklorofenol indofenol. Peneliti hanya memeriksa kadar vitamin C pada Jambu Biji Merah Australia.

## **1.2 Perumusan Masalah**

- a. Berapakah kadar vitamin C pada Jambu Biji Merah Australia (BMA) (*Psidium guajava L*)

## **1.3 Tujuan Penelitian**

- a. Untuk mengetahui kadar vitamin C pada Jambu Biji Merah Australia (BMA) (*Psidium guajava L*).

## **1.4 Manfaat Penelitian**

- a. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat apa dengan mengkonsumsi Jambu Biji Merah Australia (BMA) (*Psidium guajava L*) dapat memenuhi kebutuhan vitamin C.
- b. Untuk menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti mengenai kadar vitamin C pada Jambu Biji Merah Australia (BMA) (*Psidium guajava L*).