

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Vitamin merupakan suatu molekul organik yang sangat diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan yang normal. Vitamin C disebut juga dengan asam askorbat sebagai anti-sariawan. Asam askorbat berupa kristal putih yang mudah teroksidasi oleh udara sehingga warna menjadi coklat. Vitamin tidak dapat dibuat oleh tubuh manusia dalam jumlah yang cukup, oleh karena itu harus diperoleh dari bahan pangan yang dikonsumsi (Winarno, F.G, 2004).

Kebutuhan tubuh akan vitamin C kurang lebih 30 mg setiap hari. Vitamin C atau asam askorbat bersifat sensitif terhadap pengaruh luar seperti suhu, oksigen, katalis dan lain-lain yang menyebabkan kerusakan. Kekurangan vitamin C akan menyebabkan penyakit sariawan atau skorbut. Juga timbul sakit, pelunakan, dan pembengkakan kaki bagian paha. Pada anak yang giginya telah keluar, gusi membengkak, empuk, dan terjadi perdarahan (winarno,2004).

Sumber vitamin C sebagian besar berasal dari sayuran dan buah-buahan. Buah-buahan merupakan salah satu sumber makanan yang kaya akan berbagai macam vitamin, mineral, dan zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Disekitar kita banyak sekali buah yang diketahui memiliki manfaat kesehatan, salah satunya adalah buah kersen atau biasa disebut talok.

Buah kersen merupakan buah yang keberadaannya sering kita jumpai di mana-mana. Biasanya banyak tumbuh dipinggir jalan, retakan dinding, halaman rumah, bahkan dikebun-kebun. Buah kersen pada umumnya kurang dimanfaatkan

oleh sebagian orang. Hal ini disebabkan banyak orang belum mengetahui kandungan dalam buah kersen (Octavia S, 2014).

Buah kersen termasuk buah yang mengandung vitamin C dan tergolong dalam keluarga buah-buahan berukuran kecil yang rasanya manis. Buah kersen muda berwarna hijau muda dan warnanya akan berubah menjadi merah terang ketika buah sudah masak (Andareto O, 2015).

Pada umumnya masyarakat banyak mengkonsumsi buah kersen pada saat buah tersebut masak yakni pada saat buah berwarna merah. Sedangkan belum diketahui secara pasti buah yang memiliki kandungan vitamin C terbanyak terletak pada buah kersen merah atau buah kersen hijau muda.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis berkeinginan untuk melakukan penelitian dengan membandingkan kadar vitamin C pada buah kersen yang berwarna merah dan buah kersen yang berwarna hijau muda.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimanakah perbedaan kadar vitamin C pada buah kersen yang berwarna hijau muda dan buah kersen yang berwarna merah ?”

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui perbedaan kadar vitamin C pada buah kersen yang berwarna hijau muda dan buah kersen yang berwarna merah.

### 1.3.2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui berapa kandungan vitamin C pada buah kersen yang berwarna hijau muda
- b. Untuk mengetahui berapa kandungan vitamin C pada buah kersen yang berwarna merah

## 1.4. Manfaat Penelitian

### 1.4.1. Bagi akademik

Sebagai bahan kajian pustaka oleh mahasiswa dalam pengembangan ilmu pengetahuan pada Program Studi D-IV Analis Kesehatan FIKKES Universitas Muhammadiyah Semarang.

### 1.4.2. Bagi masyarakat

Sebagai bahan informasi dan ilmu pengetahuan pada masyarakat agar dapat memanfaatkan kadar vitamin C pada buah kersen yang berwarna merah dan hijau muda.

## 1.5. Keaslian/Originalitas Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Farida Rahmawati, Choiril Hana (2013)	Penetapan kadar vitamin C pada bawang putih ( <i>Allium sativum, L</i> ) dengan metode iodometri	Berdasarkan penelitian yang dilakukan kadar vitamin C yang terkandung dalam bawang putih dapat ditentukan dengan metode iodometri yakni sebesar 0,0034 mg/10 g.

2. Ayu Ulfathullah Hasanah (2016)	Perbandingan vitamin C pada buah tomat yang disimpan pada suhu ruangan dengan di lemari es	Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 4 sampel tomat didapatkan nilai $t_{hitung}$ (0,865) lebih kecil dari $t_{tabel}$ (2,447) atau ( $t_{hitung} < t_{tabel}$ ), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang bermakna pada kadar vitamin C yang di simpan pada suhu ruangan dengan di lemari es.
3. Nurdin Rahman, Mairet Ofika Dan Irwan Said (2015)	Analisis kadar vitamin C mangga gadung ( <i>mangifera</i> sp) dan mangga golek ( <i>mangifera indica</i> L.) berdasarkan tingkat kematangan menggunakan metode iodimetri	semakin tua umur buah mangga gadung dan golek kadar vitamin C secara nyata semakin menurun.

Penelitian yang akan dilakukan berbeda dengan penelitian sebelumnya, yaitu akan dilakukan uji untuk membedakan Kadar Vitamin C Pada Buah Kersen Yang Berwarna Merah Dan Hijau Muda.