

ANALISIS KADAR ASAM OKSALAT PADA AIR REBUSAN BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor L*) AWAL DAN YANG DIDIAMKAN PADA SUHU RUANGAN

Shifa Fauziah Setiawan¹, Ana Hidayati Mukaromah², Ayu Rahmawati Sulistyaningtyas²

1. Program Studi DIV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
2. Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) merupakan salah satu jenis bayam yang banyak dikonsumsi masyarakat karena memiliki banyak kandungan gizi, seperti vitamin, zat besi, protein, riboflavin, dll. Namun, bayam merah juga memiliki zat antigizi seperti asam oksalat yang dapat menyebabkan batu ginjal. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh lamanya waktu didiamkan (0,2,4,6,8 jam) air rebusan bayam merah terhadap kadar asam oksalat. Jenis penelitian adalah penelitian eksperimental. Sampel ditimbang, direbus dan didiamkan pada suhu ruang, kemudian kadar asam oksalat diukur dengan metode alkalimetri. Hasil pemeriksaan menunjukkan rata-rata kadar asam oksalat pada air rebusan bayam merah setelah didiamkan pada suhu ruang selama 0 jam, 2 jam, 4 jam, 6 jam, dan 8 jam berturut-turut adalah 7582,87 mg/Kg; 8847,35 mg/Kg; 10111,01 mg/Kg; 11375,55 mg/Kg; dan 12639,50 mg/Kg. Hasil ini menunjukkan terdapat peningkatan kadar asam oksalat pada air rebusan bayam merah yang telah didiamkan (0,2,4,6,8 jam) pada suhu ruang. Uji statistik *Friedman test* menunjukkan nilai signifikansi 0,001 dengan nilai α 0,05 yaitu $0,001 \leq 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh variasi lama waktu pendiaman air rebusan bayam merah pada suhu ruang terhadap kadar asam oksalat.

Kata kunci : Air rebusan bayam merah, kadar asam oksalat, variasi waktu pendiaman