



INTISARI

Vitamin merupakan komponen penting dalam makanan meski dibutuhkan dalam jumlah relatif sedikit oleh tubuh manusia. Vitamin C juga dinamakan asam askorbat karena memiliki efek anti skorbut, penyakit yang ditandai adanya tendensi terjadinya perdarahan, perubahan patologis pada gigi dan gusi. Jaringan ikat, epitel pembuluh darah, struktur intra seluler dipengaruhi oleh vitamin C. Sumber vitamin C terutama adalah : buah jeruk, arbei, semangka, tomat, cabe hijau, kol merah dan sayur-sayuran berdaun hijau. Vitamin C mudah larut di dalam air, mudah rusak oleh pemanasan, mudah dioksidasi dan juga mudah rusak oleh penyimpanan.

Pada penelitian ini subyek yang diteliti adalah kadar vitamin C jeruk Keprok (*Citrus nobilis*) yang disimpan dalam kulkas dan di tempat terbuka selama tiga hari. Pengukuran kadar vitamin C jeruk Keprok dilakukan dengan metode titrasi 2,6-diklorofenol-indofenol (DIP). Analisis statistik yang digunakan adalah t-test untuk mengetahui apakah ada perbedaan yang bermakna antara kandungan vitamin C pada jeruk Keprok yang dibiarkan di tempat terbuka (27-29^o C) dengan yang disimpan di dalam kulkas (4-6^o C).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang bermakna antara penurunan kadar vitamin C dalam jeruk yang disimpan di dalam kulkas dengan yang dibiarkan di tempat terbuka ($p > 0,05$).