

INTISARI

Mutu makanan yang di makan amatlah penting. Dimana dengan mutu makanan yang baik maka akan diperoleh nilai gizi yang lebih sempurna, yang pada akhirnya tentu tak terlepas dari kesehatan tubuh. Satu diantara zat gizi yang penting adalah vitamin. Vitamin-vitamin tertentu mudah sekali rusak oleh proses distribusi, penyimpanan dan pemasakan. Misalnya vitamin C, penurunan kadarnya dipengaruhi oleh cahaya matahari, oksidasi oleh oksigen dan suhu serta kelembaban udara. Cabe hijau merupakan salah satu sumber vitamin C mengandung 120 mg/100 gram. Kekurangan vitamin C dapat menyebabkan gejala gusi meradang, mudah berdarah, lemas, pucat, permeabilitas pembuluh darah menurun, sehingga kalau berdarah sukar berhenti, dan sebagainya.

Penelitian ini bertujuan untuk menguji pengaruh lama dan cara penyimpanan (terkena dan tidak terkena cahaya matahari) terhadap penurunan kandungan vitamin C pada cabe hijau.

Bahan yang diteliti adalah dua kelompok cabe yaitu penyimpanan terkena cahaya matahari dan tidak. Masing-masing kelompok dibagi lagi menjadi lima dengan lama penyimpanan 0 hari, 1 hari, 2 hari, 3 hari, dan 4 hari.

Pengukuran kadar vitamin C dilakukan dengan cara titrasi dengan 2,6 Diklorofenolindofenol. Analisis statistik yang digunakan adalah metode "Time Series Analysis" untuk mengetahui penurunan kandungan vitamin C dari hari ke hari dan "Student t-test" untuk mengetahui perbedaan antara dua cara penyimpanan.

Dari hasil analisis dapat diketahui bahwa ada penurunan kandungan vitamin C dari waktu ke waktu, dan dimulai pada hari pertama terdapat perbedaan yang bermakna ($p < 0,01$) antara dua cara penyimpanan yaitu terkena dan tidak terkena cahaya matahari.