



INTISARI

Vitamin merupakan komponen penting di dalam bahan pangan walaupun dibutuhkan relatif dalam jumlah sedikit. Vitamin C juga dinamakan asam askorbat karena mempunyai anti skorbut, dimana karakteristik penyakit ini ialah tendensi terjadinya perdarahan, perubahan patologis pada gigi dan gusi. Pembentukan substansi antar sel dan jaringan kolagen yang merupakan bagian jaringan ikat, pembentukan tulang dan dentin, dan pematangan sel darah merah dipengaruhi oleh adanya vitamin C. Sumber vitamin C yang paling baik adalah buah jeruk, melon, tomat, lombok hijau, kobis mentah, salad hijau, daun teh hijau yang masih segar. Sifat vitamin C yaitu mudah larut dalam air, mudah rusak oleh pemanasan, mudah dioksidasi dan juga rusak oleh adanya penghancuran secara mekanis.

Pada penelitian ini subyek yang diteliti adalah kadar vitamin C buah jeruk manis yang disimpan di dalam almari pendingin dan di udara terbuka dengan lama penyimpanan 0 hari, 4 hari, 8 hari, 12 hari dan 16 hari. Masing-masing penyimpanan dibagi 5 kelompok perlakuan (lama simpan) dengan 5 kali pengulangan pengukuran. Pengukuran kadar vitamin C buah jeruk dilakukan dengan cara titrasi 2,6-diklorofenol-indofenol. Analisis statistik yang digunakan adalah Regresi linier untuk mencari korelasi lama penyimpanan dengan kadar vitamin C, dan Anova untuk membandingkan 2 macam penyimpanan.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat dibuktikan adanya korelasi antara lama penyimpanan dengan kadar vitamin C ($F_{\text{signif.}} = 0,00$), dimana semakin lama buah jeruk disimpan, kadar vitamin C akan semakin berkurang. Terdapat perbedaan bermakna ($p < 0,01$) antara kadar vitamin C buah jeruk yang disimpan di dalam almari pendingin dengan di udara terbuka. Buah jeruk yang disimpan di dalam almari pendingin kadar vitamin C nya lebih lama turun dibandingkan penyimpanan di udara terbuka. Hal ini disebabkan karena perubahan kadar vitamin C dipengaruhi oleh suhu dan oksigen.