

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Vitamin merupakan makanan tambahan (nutrien organik) yang dibutuhkan dalam jumlah kecil yang sifatnya tidak dapat disintesis oleh tubuh sehingga harus dipasok dari makanan, sehingga manusia perlu asupan makanan yang mengandung vitamin untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya. Salah satu vitamin yang memiliki banyak manfaat dan sering ditemukan dalam makanan yaitu vitamin C (Wulandari, 2010).

Vitamin C (asam askorbat) merupakan vitamin yang mudah rusak akibat pemanasan yang lama dan mudah larut dalam air. Vitamin C berbentuk bubuk, tidak berbau dan memiliki rasa asam. Vitamin C lebih stabil dalam bentuk Kristal kering, tetapi dalam bentuk larutan, vitamin C mudah rusak oleh oksidasi di udara sekitar. Vitamin C bersumber dari sayuran hijau seperti bayam, brokoli. Adapula yang bersumber dari buah-buahan seperti buah jeruk, nanas, jambu biji, tomat, cabai hijau dan mangga (Jumrah, 2018)

Manfaat utama dari Vitamin C (asam askorbat) adalah sebagai antioksidan yang mampu menetralkan radikal bebas di seluruh tubuh manusia Febrianti (2018); Melisa (2012). Manfaat dari vitamin C juga mengatur proses metabolisme protein, lemak, dan karbohidrat Rahayu (2019). Sehingga apabila kebutuhan vitamin C pada tubuh manusia tidak tercukupi maka akan menimbulkan gangguan kesehatan. Walaupun demikian, tubuh manusia tidak dapat memproduksi vitamin sendiri dan pada umumnya vitamin hanya dapat diperoleh dari tumbuh-tumbuhan dan hewan. Seperti yang di katakan oleh Asrul (2010), bahwa vitamin tidak dapat diproduksi oleh tubuh manusia.

Pada umumnya, manusia membutuhkan sekitar 28 g vitamin untuk setiap 70 kg makanan yang dimakan. Bila kadar vitamin tidak mencukupi maka tubuh dapat mengalami gangguan karena fungsinya tidak dapat digantikan oleh senyawa lain Maripa (2020). Itulah mengapa penting bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan vitamin dalam tubuhnya. Walaupun demikian, tubuh manusia tidak dapat memproduksi vitamin sendiri dan pada umumnya vitamin hanya dapat diperoleh dari tumbuh-tumbuhan dan hewan. Seperti yang di katakan oleh Wulandari (2010), bahwa vitamin tidak dapat diproduksi oleh tubuh manusia. Vitamin merupakan makanan tambahan (nutrien organik) yang dibutuhkan dalam jumlah kecil yang sifatnya tidak dapat disintesis oleh tubuh sehingga harus dipasok dari makanan, sehingga manusia perlu asupan makanan yang mengandung vitamin untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya.

Buah leci (*Eriobotrya japonica*) mempunyai nilai ekonomis serta kandungan gizi tinggi, di samping daun dan bijinya mengandung khasiat sebagai obat. Daging buah leci mengandung asam malat, asam tartarat, asam sitrat, tannat, karoten, serta vitamin A, B, dan C. Daun dan bijinya mengandung amygdalin (dikenal sebagai antikanker vitamin B17). Daun leci merupakan herba expectorant yang mengontrol batuk dan muntah, efektif terhadap infeksi bakteri dan virus, secara internal untuk penyakit bronkitis, batuk dengan demam, mual, muntah, cegukan, dan bersendawa terus menerus (Karsinah, 2010).

Menurut Normasiwi, (2019) Buah leci matang berbentuk bulat, oval maupun lonjong dengan warna buah kuning, kulit tipis, dan daging yang lunak dan kenyal. Daging buah leci merupakan salah satu jenis buah-buahan yang mengandung vitamin C. Menurut hasil penelitian Meliala (2017), daging buah leci kuning mengandung asam sitrat, asam tartrat, asam malat, karoten, vitamin A, B dan C. Kandungan vitamin yang

terdapat dalam buah leci kuning bermanfaat bagi kesehatan seperti menyegarkan tubuh, memperlancar metabolisme tubuh, memulihkan stamina tubuh, menghilangkan dahaga dan sebagai pembuatan wine.

Buah leci kuning ini juga dapat ditemukan di Desa Taiftob Kabupaten Timor tengah selatan yang dikenal dengan sebutan laqoat, masyarakat Desa Taiftob sudah mengolah buah laqoat menjadi minuman wine dan ada juga yang langsung mencicipi buah laqoat tersebut. Tetapi semua masyarakat belum mengetahui kadar vitamin C yang terdapat dalam buah laqoat.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penting untuk dilakukan penelitian dengan judul **“Perbandingan Kadar Vitamin C Pada daging Buah dan manisan basah buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan ”**

## **B. Batasan Masalah**

Untuk menghindari luasnya cakupan dalam penelitian ini maka batasan masalah dari penelitian ini adalah Perbandingan Kadar Vitamin C Pada daging Buah dan manisan basah buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan Untuk mengetahui tingkat kesukaan (organoleptik) manisan basah buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka masalah yang muncul adalah

1. Untuk mengetahui berapa kadar Vitamin C Pada daging Buah dan manisan basah buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan?

2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan (organoleptik) manisan basah buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan?

#### **D. Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai dalam peneliti ini adalah

1. Untuk mengetahui kadar Vitamin C Pada daging Buah dan manisan basah buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan!
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan (organoleptik) manisan basah buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*) Desa Taiftob Kabupaten Timor Tengah Selatan!

#### **E. Manfaat**

1. Kegunaan akademis

Sebagai informasi dan pengembangan ilmu pengetahuan, untuk mata kuliah SPT, kimia analitik dan instrumentasi, kimia organik dan mata kuliah yang terkait

2. Kegunaan praktis

Sebagai informasi bagi masyarakat tentang kandungan vitamin C yang terkandung pada buah leci kuning (*Eriobotrya japonica*)