

## **Perbandingan Kadar Asam Askorbat pada Buah Nanas (Ananas Comosus (L.) Merr) Kalengan dengan Buah Nanas Segar**

### **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 dengan adanya tendensi terjadinya perdarahan, perubahan patologis pada gigi dan gusi, jaringan ikat, epitel pembuluh darah, struktur intraseluler dipengaruhi oleh vitamin C.

Sumber vitamin C terutama adalah buah jeruk, arbei, semangka, tomat, cabai hijau, kol merah dan sayur-sayuran berdaun hijau. Vitamin C mudah larut dalam air, mudah rusak oleh pemanasan, mudah dioksidasi dan juga mudah rusak oleh penyimpanan.

Pada penelitian ini, subyek yang diteliti adalah kadar vitamin C. Pengukuran kadar vitamin C buah nanas dilakukan dengan metode titrasi 2, 6 diklorofenol-indofenol untuk masing-masing buah dilakukan 3 kali pengulangan pengukuran. Reliabilitas ditetapkan dengan melakukan replikasi sebanyak 3 kali pada masing-masing kelompok uji, sedangkan penetapan validitas dilakukan dengan menyamakan berat, ciri-ciri subyek dan pengambilan dilakukan secara acak sederhana.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin C pada buah nanas kalengan adalah 7,75 mg/100 gram buah nanas, sedangkan pada buah nanas segar adalah 11,3 mg/100 gram buah nanas, artinya kadar vitamin C pada buah nanas segar lebih tinggi dari pada kadar asam askorbat pada buah nanas kalengan

**Kata kunci:** asam askorbat, buah nanas, kalengan

## **Comparison the Ingredients of Acid Ascorbic in the Pineapple Fruit-Processed and Fresh Pineapple (*Ananas Comosus* (L) Merr)**

### **ABSTRACT**

Vitamin is an important component in the food that needed by human body in small relative amount. Vitamin C is also called ascorbic acid because of the anti scorbutic effect. The disease that tends to be bloody, the pathology changes in teeth and gum, bond system, vein epitel, and intracellular structure are influenced by vitamin C.

The source of vitamin C can be obtained from orange, strawberries, tomatoes, green peppers, red cauliflower, and green leaves vegetables. Vitamin C is easy to be stirred in water, damaged by heat and storage, oxidation.

In this research, the main subject is about the dosage of vitamin C. The dosage measurement in pineapple is established with titration of 2,6 diklorofenol-indofenol methods to each pineapple for three times repetition measurements. The reliability is established with the three replication for each group tested, and the validity is done by equalizes the weight, the characteristics of subject and simple random sampling.

The result shows that the dosage of vitamin C in the pineapple fruit-processed is 7,75 mg/100 gr and 11,3 mg/100 gr for fresh pineapple. It's mean that the fresh pineapple has much more the vitamin C (ascorbic acid) than