**BAB I**

 **PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan sumber daya alam dan salah satunya adalah tanaman obat, pengobatan dengan tanaman kunyit berpotensi untuk mengobati berbagai penyakit yaitu mengobati penyakit diabetes militus, disentri, haid tidak lancar. pengobatan dengan tanaman dilakukan secara turun temurun hal ini disebabkan karena disamping harganya murah dan mudah didapat, juga mempunyai efek samping yang relatif sedikit. (Wasito, 2011).

Kunyit adalah salah satu tanaman yang sering digunakan sebagai obat. Nama ilmiah tanaman ini adalah *Curcuma domestika Val*. Kunyit merupakan tanaman dengan batang semu berwarna hijau atau keunguan (Afifah, 2003). Tanaman kunyit tumbuh liar di hutan dan tanaman pengisi pekarangan. Tanaman kunyit dipanen pada bulan ke-7 setelah penanaman (Yuliani, 2012). Kunyit terdiri atas rimpang induk kunyit dan tunas rimpang yang warnanya kuning sampai oranye. Rimpang kunyit banyak digunakan dalam bumbu penyedap, pemberi warna kuning (Sastrapradja, dan setijati 2012), dan dapat membuat makanan lebih awet dan juga digunakan sebagai obat (Priati, 2010).

Kandungan kimia kunyit mengandung senyawa minyak atsiri, kurkumin, desmetoksi-kurkumin, bisdesmetoksi kurkumin, pati, resin, selulosa dan beberapa mineral (Soeryoko, 2013).Komponen utama kunyit yang diketahui memiliki berbagai aktivitas adalah kurkumin, antara lain antivirus, antijamur, antioksidan antikanker, antibiotik, antiseptik, antiinflamasi (Wijayakusuma, 2005), antidiabetes (Budi, 2008), antikoagulan dan menurunkan lipid darah (Nina, Barokati 2013).

Manusia membutuhkan zat gizi yang beraneka ragam, tetapi yang dibutuhkan dalam jumlah besar adalah karbohidrat, protein, dan lemak. Tubuh juga membutuhkan zat gizi yang mempunyai peranan penting bagi fungsi sel tubuh, misalnya vitamin C (Muchtadi, 2009).

Vitamin adalah komponen tambahan makanan yang berperan sangat penting dalam gizi manusia. Vitamin pada umumnya dapat dikelompokkan dalam dua kelompok yaitu vitamin yang larut dalam lemak yakni vitamin A, D, E, dan vitamin yang larut dalam air seperti vitamin B dan vitamin C. (Rohman dan Sumantri, 2007). Vitamin C adalah salah satu jenis vitamin yang larut dalam air dan memiliki peranan penting dalam menangkal berbagai penyakit. Kebutuhan vitamin C dalam tubuh didapatkan dari bahan makanan seperti sayur-sayuran dan buah-buahan. Kandungan vitamin C pada jeruk sunkist bermanfaat untuk menurunkan resiko terkena serangan kanker usus besar, hal ini dikarenakan jeruk bisa membantu mengusir radikal bebas yang dapat menyebabkan kerusakan DNA. Vitamin C juga memiliki fungsi sebagai sistem kekebalan tubuh, misalnya untuk menangkal flu dan mencegah infeksi pada telinga. (Puspaningtyas, 2013).

Apabila tubuh kekurangan vitamin C maka akan mengakibatkan anemia, kulit kering, pendarahan internal yang terjadi pada bagian mata, radang gusi, menurunnya sistem imun, sulit menyembuhkan luka, nyeri otot, dan mudah memar. Namun apabila tubuh kelebihan vitamin C dapat berbahaya bagi kesehatan tubuh, seperti fungsi penyerapan vitamin B12 yang terganggu, produksi asam lambung meningkat, meningkatnya kadar asam urat di dalam kantung kemih, menyebabkan gangguan dan kerusakan pada otak, dan menyebabkan alergi serta iritasi pada bagian kulit.(Youngson, 2005 ).

Kadar vitamin C dapat ditentukan dengan beberapa metode seperti titrasiiodimetri, titrasi 2,6-diklorofenol indofenol dan secara spektrofotometri ultraviolet (Andarwulan dan Koswara, 1992).

Metode iodimetri tidak efektif untuk mengukur kandungan vitamin C dalam bahan pangan, karena adanya komponen lain selain vitamin C yang juga bersifat pereduksi. Senyawa-senyawa tersebut mempunyai warna titik akhir yang sama dengan warna titik akhir titrasi vitamin C dengan iodin.

* 1. **Perumusan Masalah**
1. Berapakah kadar vitamin C yang terdapat pada jus Kunyit yang segar, yang disimpan pada suhu kamar (25oC), dan yang disimpan pada suhu kulkas (8oC) selama tiga jam ?
2. Apakah terdapat perbedaan kadar vitamin C pada jus Kunyit yang segar, yang disimpan pada suhu kamar (25oC), dan yang disimpan pada suhu kulkas (8oC) selama tiga jam ?
	1. **Hipotesis**
3. Kadar vitamin C pada jus Kunyit yang segar, yang disimpan pada suhu kamar (25oC), dan yang disimpan pada suhu kulkas (8oC) selama tiga jam terdapat dalam jumlah yang relatif banyak.
4. Terdapat perbedaan kadar vitamin C pada jus Kunyit yang segar, yang disimpan pada suhu kamar (25oC), dan yang disimpan pada suhu kulkas (8oC) selama tiga jam.
	1. **Tujuan Penelitian**
5. Untuk mengetahui kadar vitamin C pada jus Kunyit yang segar, yang disimpan pada suhu kamar (25oC), dan yang disimpan pada suhu kulkas (8oC) selama tiga jam.
6. Untuk mengetahui perbedaan kadar vitamin C pada jus Kunyit yang segar, yang disimpan pada suhu kamar (25oC), dan yang disimpan pada suhu kulkas (8oC) selama tiga jam.
	1. **Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi tentang penurunan kadar vitamin C pada Rimpang Kunyit yang di simpan pada berbagai suhu.