



## Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: Alida Bilnip  
Assignment title: (Alida)ANALISA KADAR VITAMIN C PADA BROKOLI (Brassica ol...  
Submission title: ANALISA KADAR VITAMIN C PADA BROKOLI (Brassica olerace...  
File name: KTI\_ALIDA\_BILNIP\_4.docx  
File size: 242.53K  
Page count: 33  
Word count: 5,629  
Character count: 34,365  
Submission date: 25-Sep-2021 11:52AM (UTC+0700)  
Submission ID: 1657048143

**BAB I**  
**PENDAHULUAN**

**1.1 Latar Belakang**

Vitamin C merupakan zat bersifat organic sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia berguna meningkatkan peran metabolisme tubuh. Vitamin C biasanya terdapat pada makanan, bahan makanan yang terkandung vitamin C sangat utama yaitu sayuran serta buah-buahan (Hasnah, 2018). Tiap tubuh manusia memiliki kebutuhan vitamin C yang berbeda. Untuk mencegah defisiensi, jumlah maksimum vitamin C yang dibutuhkan diperkirakan yaitu sebanyak 200 mg/hari dalam 5 porsi buah serta sayur, atau 100 mg/hari vitamin C (Wekti dan Khanifah, 2019). Kerusakan vitamin C pada sayuran disebabkan oleh laju respirasi yang sangat cepat pada sayur sehingga sayuran mudah rusak atau busuk, hal ini mengakibatkan vitamin C yang terdapat dalam sayuran tersebut ikut rusak, selain itu pemanasan dan juga lama perendaman dapat mengurangi kadar vitamin C pada sayuran tersebut (Safaryani *et al.*, 2007). Hal ini sesuai dengan sifat alami vitamin C yang gampang larut dalam air sehingga semakin lama direndam akan menyebabkan kadar vitamin C yang terukur semakin berkurang (Wulan *et al.*, 2019).

Masyarakat lebih sering menggunakan garam Natrium Klorida (NaCl) untuk merendam sayuran atau buah-buahan yang bertujuan untuk menghilangkan rasa gatal atau pahit pada sayuran dan buah-buahan, selain itu garam juga biasa digunakan sebagai pemberi rasa pada masakan (Gunawan *et al.*, 2020). Menurut beberapa penelitian yaitu perendaman garam (NaCl) terhadap sawi pahit selama beberapa hari dengan konsentrasi 1%, 3%, dan 5%