



## 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: Andini Dianatasya  
Assignment title: (Andini D) ANALISA KADAR VITAMI..  
Submission title: ANALISA KADAR VITAMIN C INFUS.  
File name: Uji\_turnit\_ke2\_bunga\_telang\_lemon...  
File size: 301.12K  
Page count: 46  
Word count: 6,439  
Character count: 40,697  
Submission date: 31-Aug-2020 09:58AM (UTC+0700)  
Submission ID: 1376663268

### BAB I PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Di zaman modern, aktivitas seseorang yang sangat padat menyebabkan mereka sering mengonsumsi produk-produk makanan cepat saji. Pola makan ini menyebabkan gangguan *degenerative* seperti hipertensi, diabetes melitus, jantung koroner dan stroke, obesitas hingga kanker (Susantiningih, 2015). Salah satu faktor penyakit yaitu adanya paparan radikal bebas berasal dari makanan cepat saji dan untuk menetralkan paparan dari luar maka tubuh memerlukan asupan antioksidan. Antioksidan eksogen dapat diperoleh dari buah dan sayur yang biasanya disebut dengan antioksidan alami.

Aktivitas radikal bebas dapat diminimalkan dan bahkan dicegah dengan adanya senyawa antioksidan. Senyawa dengan aktivitas antioksidan mampu mendonorkan elektronnya kepada senyawa yang bersifat oksidan termasuk radikal bebas, sehingga aktivitasnya terhambat (Ramadhan, 2015). Antioksidan adalah zat yang memberikan perlindungan tekanan oksidatif eksogen dan endogen dengan cara membersihkan radikal bebas (Bucher & Baumann, 2018). Antioksidan sintesis mempunyai sifat karsinogen sehingga dapat menimbulkan racun, untuk itu perlu adanya antioksidan nonsintesis. Bahan tersebut terdapat pada buah-buahan, sayuran dan biji-bijian dengan kandungan beta karoten, likopen, biflavonoid/flavonoid, isoflavin/isoflavonoid, flavonol dan antosianin, serta vitamin C (Silvia et al., 2019).