

PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR VITAMIN C PADA PAPRIKA (*Capsicum annum*) HIJAU

*Effect of Temperature and Storage Duration Levels of Vitamin C on Green Peppers (*Capsicum annum*)*

Ni Luh Nova Dilisca Dwi Putri¹, Adreng Pamungkas², Laily Kurniawati¹

¹Program Studi Analis Kesehatan STIKes Wira Medika Bali¹

²STIKes Wira Medika Bali²

ABSTRAK

Pendahuluan: Paprika dibedakan menjadi empat berdasarkan warnanya yaitu: merah, kuning, hijau, dan ungu. Paprika hijau hanya memiliki rasa manis, tanpa rasa pedas dan pahit sehingga paprika hijau lebih disukai konsumen dibanding paprika lain. Paprika termasuk istimewa dibanding cabai lain, karena mengandung vitamin C sangat tinggi yakni 160mg/100 gr paprika. Vitamin C sangat dibutuhkan oleh tubuh yakni sebagai antioksidan. Pada umumnya turunnya kadar vitamin C lebih cepat pada suhu penyimpanan tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada paprika hijau. **Metode:** Penentuan kadar vitamin C dapat dilakukan dengan titrasi iodometri yakni Iodium sebagai larutan baku sekunder dan $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ sebagai larutan baku primer yang titik akhirnya ditandai dengan terjadi perubahan warna menjadi biru tua karena iodium dan amilum membentuk ikatan yang kompleks. **Hasil:** Hasil rata-rata kadar vitamin C pada paprika hijau segar (kontrol) adalah ppm 13,59 ppm sedangkan ketika diberi perlakuan disimpan pada suhu kulkas; ruang dan luar ruang berturut-turut selama enam jam adalah 11,12 ppm; 11,28 ppm; 10,22 ppm, penyimpanan empat jam adalah 12,53 ppm; 11,93 ppm; 10,79 ppm dan penyimpanan dua jam adalah 13,20 ppm; 12,52 ppm; 11,64 ppm. **Diskusi:** Hasil tersebut menunjukkan bahwa adanya pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada paprika hijau karena semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu penyimpanan maka kadar vitamin C akan semakin mengalami penurunan.

Kata Kunci: Paprika, Vitamin C, Titrasi iodometri.

ABSTRACT

Introduction: Peppers can be divided into four by colors which are: red, yellow, green, and purple. Only green peppers taste sweet, without the spicy and bitter taste, so that consumers preferred green peppers compared to other peppers. Peppers is very special compared with other chili, because it contains very high vitamin C which is 160mg/100gr peppers. Vitamin C is needed by the body as an antioxidant. In general, the decline in the levels of vitamin C faster at higher storage temperatures. The purpose of this study was to determine whether or not the effect of temperature and storage duration on the vitamin C content of green peppers. **Method:** Determination of the levels of vitamin C can be done with iodometric titration, the iodine as a secondary standard solution and $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ as a primary standard solution, the end point is marked by the color changes to dark blue, because the iodine and amilum to form a complex bond. **Result:** The average result levels of vitamin C in fresh green peppers (control) was 67.95 ppm, whereas when treated stored at refrigerator temperature, space, outer space (10°C , 20°C , 30°C), consecutively for six hours: 11,12 ppm; 11,28 ppm; 10,22 ppm, four hours of storage was: 12,53 ppm, 11,93 ppm, 10,79 ppm, and two hours of storage was 13,20 ppm, 12,52 ppm, 11,64 ppm. **Discuss:** These results indicate that there is the effect of temperature and storage duration on the vitamin C content in green pepper because the higher of temperature and the longer of storage duration, the levels of vitamin C will be decreased.

Keywords: Paprika, Vitamin C, Titration iodometry.

Alamat Korespondensi : Jl. Nenas, Lingkungan Telagamas, Karangasem

Email : nova_diliscacuate@yahoo.com
