

I .PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Vitamin C disebut juga asam askorbat, merupakan vitamin yang paling sederhana, mudah berubah akibat oksidasi, tetapi sangat berguna bagi manusia (Masfufatun 2001). Struktur kimianya terdiri dari rantai 6 atom C dan kedudukannya tidak stabil ($C_6H_8O_6$), karena mudah bereaksi dengan O_2 di udara menjadi asam dehidroaskorbat. Vitamin ini merupakan *fresh food* vitamin karena sumber utamanya adalah buah-buahan dan sayuran segar (Haryati 2007). Vitamin C mudah rusak karena proses oksidasi terutama pada suhu tinggi dan vitamin ini mudah hilang selama pengolahan dan penyimpanan (Alamsyah 2006).

Buah mangrove ada yang langsung bisa dimakan dan ada yang belum langsung bisa dimakan. Salah satu buah mangrove yang buahnya tidak bisa langsung dimakan adalah *Avicennia marina*, bentuk buah *Avicennia marina* seperti bakal buah mangga yang masih kecil. Jenis mangrove *Avicennia marina* banyak terdapat di pesisir pantai laut utara Jawa, salah satunya banyak dijumpai di Ekowisata Mangrove Wonorejo Surabaya. Banyak penelitian berkembang untuk menguji khasiat dan kegunaan mengonsumsi buah mangrove. Antioksidan menjadi salah satu penelitian yang sering dilakukan pada tumbuhan mangrove, hal ini disebabkan oleh antioksidan memegang peran penting dalam adaptasi tumbuhan terhadap tekanan abiotik dan biotik. Antioksidan utama yang diproduksi oleh tumbuhan adalah metabolit sekunder yang di antaranya adalah senyawa fenolat sederhana maupun kompleks. Selain memiliki peran penting terhadap tumbuhan, antioksidan juga memiliki manfaat bagi manusia. Manfaat antioksidan antara lain dapat melindungi organ mata, fungsi paru paru, dan fungsi jaringan syaraf.

Penelitian yang berkaitan dengan potensi kandungan vitamin C pada *Sonneratia caseolaris* dan *Avicennia marina* masih sangat sedikit, terutama yang mengkaji tentang potensi bagian struktur tubuh lainnya seperti daun dan buah. Eksplorasi potensi mangrove *Sonneratia caseolaris* dan *Avicennia marina* sebagai sumber vitamin C membutuhkan penelitian yang lebih mendalam agar bisa menjadi alternatif antioksidan alami bagi masyarakat, khususnya masyarakat pesisir. Sumber dari antioksidan sendiri salah satunya berasal dari vitamin C.

Penelitian ini menitikberatkan pada perbandingan kadar vitamin C pada 2 spesies mangrove yang berbeda yaitu jenis *Sonneratia caseolaris* dan *Avicennia marina*. Hasil perbandingan tersebut kemudian akan dikaitkan dengan parameter lingkungan, karena kandungan vitamin C dalam buah juga dapat dipengaruhi oleh parameter lingkungan misalnya, pH, oksigen terlarut, salinitas dan suhu.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dipecahkan dalam penelitian ini tersusun dengan rumusan masalah yaitu apakah sari buah dari mangrove jenis *Sonneratia caseolaris* dan *Avicennia marina* dapat dijadikan antioksidan dengan membandingkan kandungan vitamin C yang ada didalamnya.

1.3 Tujuan

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kandungan vitamin C pada sari buah *Sonneratia caseolaris*.
2. Mengetahui kandungan vitamin C pada sari buah *Avicennia marina*
3. Mengetahui pengaruh kondisi perairan terhadap perbandingan kandungan vitamin C.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Diperoleh informasi kandungan vitamin C pada sari buah mangrove jenis *Sonneratia caseolaris* dan *Avicennia marina*.
2. Diperoleh kualitas kandungan vitamin C pada sari buah mangrove jenis *Sonneratia caseolaris* dan *Avicennia marina* di Ekowisata mangrove Wonorejo Surabaya.