**KANDUNGAN ANTIOKSIDAN PADA MAKANAN TRADISIONAL BAROBBO JAGUNG KUNING DAN JAGUNG PULUT PUTIH**

***Antioxidant content in traditional barobbo foods***

***of yellow corn and white pulut corn***

**Wijayanti Burhanuddin1, Sukmawati2, Hikmawati Mas’ud 2, Aswita Amir2**

1Alumni Sarjana Terapan Gizi Politeknik Kesehatan, Makassar

2Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Makassar

\*)wijayantiburhanuddin1608@gmail.com/085294457971)

***ABSTRACT***

*In 2012, around 8.2 million deaths were caused by cancer. More than 30% of cancer deaths are caused by five behavioral and dietary factors. One of the factors is the lack of consumption of vegetables and fruit. One way to prevent cancer is to consume foods rich in antioxidants. Sources of antioxidants can be obtained from vegetables and fruits. Barobbo is a traditional food from South Sulawesi made from corn. Barobbo is still demand by the public. Corn is in second place after bananas for the people of South Sulawesi to be processed into food, both in the form of cakes, traditional foods, and vegetable blends. The problem formulation of this research is knowing how much the antioxidant content in traditional foods of barobbo yellow corn and white pulit corn. This study aims to analyze the antioxidant content in traditional foods of yellow corn and white pulut corn barobbo. This research is laboratory research. The research was carried out in two stages, the first stage of making barobbo to determine the standard of serving and the second stage of making barobbo, which was to analyze the antioxidant content of barobbo, yellow corn and white pulut corn. The conclusion of this study is that the content of yellow corn, vitamin A in 100 grams of barobbo is 353 μg and vitamin C as much as 10 mg. While the content of vitamin A barobbo in 100 grams of white pulut is 273 μg and vitamin C as much as 26.4 mg. For further studi this recomended to make a temperature measurement on the baroobo cooking process so that the temperature of making barobbo can be measured. In addition, barobbo is recommended for public consumption because it has high levels of vitamin A and vitamin C.*

*Keywords: Antioxidant Analysis, Barobbo, Yellow Corn, White Pulut Corn*

**ABSTRAK**

Pada tahun 2012, sekitar 8,2 juta kematian disebebkan oleh kanker. Lebih dari 30% dari kematian akibat kanker disebabkan oleh lima faktor perilaku dan pola makan. Salah satu faktornya yaitu kurang konsumsi sayur dan buah. Salah satu cara pencegahan kanker adalah konsumsi makanan yang kaya akan antioksidan. Sumber antioksidan dapat diperoleh dari sayur dan buah. Barobbo adalah makanan tradisional khas dari Sulawesi Selatan yang terbuat dari jagung. Barobbo sampai saat ini masih diminati oleh masyarakat. Jagung berada diurutan kedua setelah pisang bagi masyarakat Sulawesi Selatan untuk diolah menjadi masakan atau makanan, baik dalam bentuk kue, makanan tradisional, maupun campuran sayur. Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu mengetahui berapakah kandungan antioksidan pada makanan tradisional barobbo jagung kuning dan jagung pulut putih. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan antioksidan pada makanan tradisional barobbo jagung kuning dan jagung pulut putih. Penelitian ini adalah penelitian laboratorium. Penelitian dilakukan dua tahapan yaitu tahap pertama pembuatan barobbo untuk menentukan standar perporsi dan tahap pembuatan barobbo kedua yaitu untuk menganalisis kandungan Antioksidan pada barobbo jagung kuning dan jagung pulut putih. Kesimpulan penelitian ini yaitu kandungan vitamin A barobbo jagung kuning dalam 100 gram barobbo yaitu 353 µg dan vitamin C sebanyak 10 mg. Sedangkan kandungan vitamin A barobbo jagung pulut putih dalam 100 gram yaitu 273 µg dan vitamin C sebanyak 26,4 mg. Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan pengukuran suhu pada proses pemasakan baroobo sehingga suhu pembuatan barobbo dapat terukur. Selain itu, barobbo dianjurkan untuk dikonsumsi masyarakat karena memiliki kandungan vitamin A dan vitamin C yang tinggi.

Kata Kunci : Analisis Antioksidan, Barobbo, Jagung Kuning, Jagung Pulut Putih

**PENDAHULUAN**

Kanker adalah penyakit yang disebabkan oleh pertumbuhan sel-sel jaringan tubuh yang tidak normal. Sel-sel jaringan kanker akan berkembang dengan cepat, tidak terkendali, dan akan terus membelah diri. Dalam keadaan norma, sel tubuh hanya membelah diri ketika terjadi pergantian sel-sel yang telah mati dan rusak. Sedangkan sel kanker akan terus membelah walaupun tubuh tidak memerlukannya (Tim Cancer Helps, 2010).

Pada tahun 2012, sekitar 8,2 juta kematian disebebkan oleh kanker. Lebih dari 30% dari kematian akibat kanker disebabkan oleh lima faktor perilaku dan pola makan. Salah satu faktornya yaitu kurang konsumsi sayur dan buah. Salah satu cara pencegahan kanker adalah konsumsi makanan yang kaya akan antioksidan. Sumber antioksidan dapat diperoleh dari sayur dan buah (Kemenkes RI, 2015).

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menangkal radikal bebas. Antioksidan dapat menekan indikator terbentuknya radikal bebas yang merusak jaringan lemak pada otak. Antioksidan banyak terdapat di buah dan sayur. Dr. M. Christina Polidori dari Departemen of Geriatrics, Marien Hospital Herne, Ruhr-University of Bochum, Jerman, mengatakan bahwa terdapat hubungan yang erat antara konsumsi buah dan sayuran dengan antioksidan untuk melawan radikal-radikal bebas dalam tubuh (Siagian, 2012).

Menurut penelitian Asri Werdhasari tahun 2014, bawang-bawangan adalah bahan alam yang bersifat antioksidan yang terbukti dapat mencegah dan mengeliminasi pertumbuhan sel kanker melalui mekanisme apoptosis. Keluarga bawang-bawangan, seperti: A. Cepa, A. sativum, dan A. Ampeloprasum mempunyai efek antioksidan, antitrombosis dan antimikroba. Terdapat kandungan sulfida pada garlic, onion, dan bawang daun. N-asetil sistem mengandung gugus thiol/sulfur yang bersifat sebagai antioksidan N-asetil sistein maupun vitamin C telah di uji coba pada hewan yang diinduksi stres oksidatif menggunakan karbon tetraklorida, menunjukkan kedua komponen tersebut berperan dalam penjegahan stres oksidatif.

Hasil laporan Riskesdas, menyatakan bahwa kurang konsumsi sayur dan buah menjadi salah satu dari 3 faktor resiko untuk penyakit tidak menular utama seperti penyakit kardiovaskuler, diabetes melitus, kanker, stroke, dan penyakit paru obstuktif akut (Depkes, 2007).

Hasil Riskesdas tahun 2010-2013 menunjukkan bahwa secara nasional penduduk usia >10 tahun kurang mengkonsumsi sayur dan buah di atas 90%. Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dalam Studi Diet Total (SDT) 2014 bahwa penduduk yang mengkonsumsi sayur dan olahannya serta buah dan olahannya masih rendah (Hermina dan Prihatini S, 2016).

Hasil pemaparan diatas menunjukkan bahwa kanker berkaitan dengan konsumsi sayur masyarakat. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian tentang kandungan antioksidan pada makanan tradisional barobbo di Sulawesi Selatan.

Bahan dalam pembuatan barobbo yang paling dominan adalah jagung sebagai bahan utama dan sayur yang digunakan pada pembuatan barobbo terdiri dari berbagai jenis sayuran, sehingga barobbo yang dihasilkan kaya akan sumber serat, vitamin dan mineral, serta zat antioksidan. Antioksidan memiliki peran dalam melindungi sel dan jaringan akibat radikal bebas, sehingga dapat mengurangi risiko kanker.

**METODE PENELITIAN**

**Desain, Tempat dan Waktu**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian laboratorium dengan menggunakan rancangan post test only design. Penelitian dilakukan dua tahapan yaitu pembuatan barobbo yang dilakukan di Laboratorium Penyelenggaraan Makanan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar dan analisis kandungan antioksidan pada makanan tradisional barobbo jagung kuning (Zea mays saccharata) dan jagung pulut putih (Zea mays ceratina) dilakukan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2017 sampai Juli 2018.

**Alat dan Bahan**

Bahan yang digunakan dalam pembuatan barobbo ini adalah jagung kuning /jagung pulut putih, labu kuning, kacang panjang, bayam, beras, dan ikan layang. Peralatan yang digunakan yaitu timbangan makanan, pisau, talenan, baskom, sendok, mangkok, ulekan, panci dan kompor.

**Lagkah-Langkah Penelitian**

Pembuatan barobbo jagung kuning (Zea mays saccharata) dan jagung pulut putih (Zea mays ceratina) di lakukan terlebih dahulu di Laboraturium Penyelenggaraan Makanan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar. Analisis kandungan antioksidan pada makanan tradisional barobbo jagung kuning (Zea mays saccharata) dan jagung pulut putih (Zea mays ceratina) dilakukan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Data hasil analisis kandungan antioksidan pada makanan tradisional barobbo jagung kuning (Zea mays saccharata) dan jagung pulut putih (Zea mays ceratina) di peroleh dengan cara pengambilan sampel barobbo yang telah di buat sebelumnya untuk mengetahui kandungan vitamin A dan vitamin C dalam 1 gram barobbo. Hasil analisis kandungan vitamin A dan vitamin C dalam barobbo diolah dengan cara mengkonversi sesuai dengan satuan zat gizi vitamin A dan vitamin C. Setelah satuan zat gizi sesuai, nilai zat gizi di hitung untung mengetahui kandungan vitamin A dan vitamin C dalam 100 gram barobbo.

**HASIL**

1. **Karakteristik Barobbo**
   1. Warna dan Bahan

Berdasarkan hasil penelitian bahwa warna dari sampel dapat dibedakan melalui bahan utamanya yaitu warna kuning campur hijau untuk sampel barobbo jagung kuning dan warna putih campur hijau untuk sampel barobbo jagung pulut putih.

1. **Kandungan Antioksidan**
2. Kandungan Vitamin A

Berdasarkan hasil penelitian menunjukka bahwa kandungan vitamin A dalam 100 gram barobbo jagung kuning lebih tinggi yaitu 353 µg dibandingkan dengan barobbo jagung pulut putih yaitu 273 µg.

* 1. Kandungan Vitamin C

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan vitamin C dalam 100 gram barobbo jagung pulut putih lebih tinggi yaitu 26,4 mg dibandingkan dengan barobbo jagung kuning yaitu 10 mg.

* 1. Persentase Zat Gizi Berdasarkan AKG Orang Dewasa

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwakandungan vitamin A pada barobbo jagung kuning dalam 100 gram barobbo yaitu sebanyak 353 µg**.** Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, kandungan vitamin A pada barobbo telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu laki-laki 58,83% dan perempuan 70,6%. Kandungan vitamin C pada barobbo jagung kuning dalam 100 gram barobbo yaitu sebanyak 10 mg. Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, kandungan vitamin C pada barobbo telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu laki-laki untuk laki-laki 11,11% dan perempuan 13,3%.

Penelitian menunjukkan bahwakandungan vitamin A pada barobbo jagung pulut putih dalam 100 gram barobbo yaitu sebanyak 273 µg**.** Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, kandungan vitamin A pada barobbo telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu laki-lakisebanyak 45,5% dan perempuan 54,6%. Kandungan vitamin C pada barobbo jagung pulut putih dalam 100 gram barobbo yaitu sebanyak 26,4 mg. Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, kandungan vitamin C pada barobbo telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu laki-laki sebanyak 29,33% dan perempuan 35,2%.

**PEMBAHASAN**

1. **Vitamin A**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, kandungan vitamin A pada barobbo jagung kuning lebih tinggi dibandingkan dengan barobbo jangung pulut. Kandungan vitamin A pada barobbo jagung kuning dalam 100 gram barobbo yaitu sebanyak 353 µg**.** Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, kandungan vitamin A pada barobbo telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu laki-laki 58,83% dan perempuan 70,6%. Dengan mengkonsumsi barobbo jagung kuning sebanyak 200 gram, maka kebutuhan vitamin A untuk orang dewasa perhari sudah dapat terpenuhi yaitu 706 µg, untuk laki-laki sebanyak 117,6% dan perempuan sebanyak 141,2% .

Vitamin A memiliki banyak fungsi dalam tubuh seperti pada penglihatan, pertumbuhan dan perkembangan, dan pencegahan kanker. Pada tahun 2012, sekitar 8,2 juta kematian disebebkan oleh kanker. Lebih dari 30% dari kematian akibat kanker disebabkan oleh lima faktor perilaku dan pola makan. Salah satu faktornya yaitu kurang konsumsi sayur dan buah. Salah satu cara pencegahan kanker adalah konsumsi makanan yang kaya akan antioksidan dan vitamin A merupakan salah satu bagian dari antioksidan. Sumber antioksidan dapat diperoleh dari sayur dan buah (Kemenkes RI, 2015).

Vitamin A memiliki peran penting dalam penglihatan. Kecepatan mata beradaptasi setelah terkena cahaya terang berhubungan langsung dengan vitamin A yang tersedia di dalam darah untuk membentuk rodopsin. Tanda pertama kekurangan vitamin A adalah rabun senja.

Vitamin A berpengaruh terhadap sintesis protein dengan pertumbuhan sel sehingga vitamin A dibutuhkan untuk perkembangan tulang dan sel epitel yang membentuk email dalam pertumbuhan gigi (Almatsier, 2013).

Hal ini sejalan dengan penelitian Hasmah (2016), kandungan zat gizi vitamin A pada barobbo dalam 100 gram yaitu 26,73 µg. Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, kandungan vitamin A pada barobbo telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu untuk laki-laki sebanyak 4,45% dan perempuan sebanyak 5,34%.

1. **Vitamin C**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, kandungan vitamin C pada barobbo jagung pulut putih lebih tinggi dibandingkan dengan jagung kuning. Kandungan vitamin C pada barobbo jagung kuning dalam 100 gram barobbo yaitu sebanyak 26,4 mg**.** Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, vitamin C dalam 100 gram barobbo jagung pulut putih telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu laki-laki sebanyak 29,33% dan perempuan 35,2%. Dengan mengkonsumsi barobbo jagung pulut putih sebanyak 200 gram, maka kebutuhan vitamin C untuk orang dewasa perhari sudah dapat terpenuhi yaitu 52,8 mg, untuk laki-laki sebanyak 58,6% dan perempuan sebanyak 70,4%.

Penyerapan vitamin C dalam produk barobbo sangat berpengaruh terhadap kandungan amilosa dan amilopektin dalam jagung kuning dan jagung pulut putih dalam barobbo. Tingginya kadar amilosa menyebabkan terjadinya kekentalan produk semakin rendah.pati dengan kadar amilosa tinggi akan menyebabkan lapisan (*film*) menjadi rapat akibat terjadinya interaksi antara rantai (*chain-tochain*) molekul polimer yang lebih kuat sehingga sifat hidrofilik lapisan (film) menjadi menurun karena mengandung sedikit gugusan hidroksil. Sedangkan amilopektin yaitu berperan dalam penyerapan air yang mempengaruhi viskositas menjadi semakin tinngi. Amilopektin adalah penyusun pati yang tersusun dari monomer -glukosa yang terikat dengan ikatan 1,4-glikosidik dengan terbentuk cabang-cabang dengan ikatan 1,6-glikosidik. Dengan adanya rantai cabang mengakibatkan amilopektin memiliki sifat amorf sehingga lebih renggang dan air lebih mudah masuk (Evy Setiawati, 2015).

Kandungan amilosa dalam jagung kuning yaitu sebanyak 22,8%, sedangkan jagung pulut putih tidak memiliki kandukan amilosa di dalamnya akan tetapi kandungan amilopektin dalam jagung pulut putih mencapai 99%. Kadar amilosa yang tinggi akan menurunkan daya absorsi dan kelarutan (Richana Nur dan Suarni, 2005).

Hasil pemaparan diatas menunjukkan bahwa kandungan vitamin C barobbo jagung pulut putih lebih tinggi dibandingkan barobbo jagung kuning dikarenakan pada jagung pulut putih tidak memiliki kandungan amilosa. Semakin rendah kadar amilosa maka semakin tinggi penyerapan air dalam barobbo. Vitamin C masuk dalam kategori vitamin larut air, sehingga penyerapan vitamin C pada barobbo jangung putih lebih tinggi dibanding barobbo jagung kuning.

Vitamin C dijuluki Master of Nutrient, hal ini dikarenakan vitamin C mempunyai kemampuan yang luar biasa. Bila kebutuhan optimal vitamin C dalam tubuh dipenuhi, banyak penyakit bisa dihindari bahkan disembuhkan. Vitamin C dikenal sebagai senyawa utama tubuh yang dibutuhkan dalam berbagai proses penting mulai dari pembuatan kolagen (protein berserat yang membentuk jaringan ikat pada tulang), pengangkut lemak, pengangkut elektron dari berbagai reaksi enzimatik, serta pemacu imunitas (Winarti, 2010).

Vitamin C memiliki berperan dalam penyembuhan luka, patah tulang, perdarahan di bawah kulit, perdarahan gusi, dan membantu absorpsi kalsium dengan menjaga agar kalsium berada dalam bentuk larutan. Selain itu, vitamin C dapat mencegah dan menyembuhkan kanker, karena vitamin C dapat mencegah pembentukan nitrosamin yang bersifat karsinogenik (Almatsier, 2013).

Hal ini sejalan dengan penelitian Hasmah (2016), kandungan zat gizi vitamin C pada barobbo dalam 100 gram yaitu 22,03 mg. Jika dilihat dari angka kecukupan gizi tahun 2013, kandungan vitamin C pada barobbo telah mencukupi kebutuhan orang dewasa yaitu untuk laki-laki sebanyak 24,47% dan perempuan sebanyak 29,37%.

**KESIMPULAN**

Kandungan vitamin A pada barobbo jagung kuning dalam 100 gram yaitu 353 µg dan kandungan vitamin C yaitu 10 mg. Kandungan vitamin A pada barobbo jagung pulut putih dalam 100 gram yaitu 273 µg dan kandungan vitamin C yaitu 26,4 mg.

**SARAN**

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan pengukuran suhu pada proses pemasakan baroobo sehingga suhu pembuatan barobbo dapat terukur. Selain itu, barobbo dianjurkan untuk dikonsumsi masyarakat karena memiliki kandungan vitamin A dan vitamin C yang tinggi.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

1. Agustian Ipa sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar.
2. Nadimin sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar sekaligus sebagai pembimbing pendamping dalam penyusunan skripsi ini.
3. Sirajuddin sebagai Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar.
4. Sukmawati sebagai pembimbing utama dalam penyususan skripsi ini.
5. Hikmawati Mas’ud sebagai pembimbing pendampinh dalam penyususan skripsi ini.
6. Aswita Amir sebagai penguji yang telah memberikan banyak masukan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Seluruh dosen dan staf administrasi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar yang telah memberikan bantuan moril bagi penulis, baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan Skripsi ini.
8. Sahabat-sahabat tercinta yang telah memberi support dalam suka maupun duka, member cinta dan menjadi keluarga kedua.
9. Teristimewa, penulis menghaturkan terima kasih kepada seluruh keluarga khususnya Ayah dan ibu atas segala doa dan pengorbanan yang diberikan, baik moril maupun materil.

**DAFTAR PUSTAKA**

Almatsier Sunita. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta; PT Gramedia Pustaka Utama.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2007). Riset *Kesehatan Dasar Indonesia Tahun 2007*. Jakarta; Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI.

Hasmah. (2016). *Analisis Kandungan Antioksidan (Vitamin A, C dan E) pada Makanan Tradisional Barobbo di Makassar*. Karya Tulis Ilmia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Makassar Program Studi Diploma III Gizi.

*Hermina, dkk. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. Jakarta; Pusat Penelitian dan Pengembangan Upaya Kesehatan Masyarakat.*

Kartina. (2016). *Analisis Zat Gizi Makro (Karbohodrat, Protein, Lemak) pada Makanan Tradisional Barobbo di Kota Makassar.* Karya Tulis Ilmia. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Makassar.

Kementerian Kesehatan RI. INFODATIN Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI Stop Kanker. 2015

Richana Nur dkk. (2005) *Teknologi Pengolahan Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Perkembangan Pascapanen Bogor. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros.

Setiawati Evy. (2015). *Pemenfaatan Tepung Termodifikasi Umbi Rawa dan Tepung Rebung sebagai Coating Flour Produk Gerengan.* Banjarbaru; Balai Riset dan Standarisasi Industri Banjarbaru.

Siagian Priska. (2012). *Keajaiban Antioksidan Menabung Antioksidan dengan Menikmati Buah dan Sayuran Super Agar Sehat dan Awet Muda.* Jakarta; PT Gramedia Pustaka Utama.

Tim Cancer Help. (2010). *Stop Kanker.* Jakarta; Agro Media Pustaka.

Winarti Sri. (2010). *Makanan Fungsiona.,* Yogyakarta; Graha Ilmu.

Tabel 1

Distribusi Sampel Berdasarkan Warna dan Bahan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Sampel | Warna | Bahan |
| Barobbo  Jagung Kuning | Kuning campur hijau | Jagung kuning, labu kuning, kacang panjang, bayam, beras dan ikan layang. |
|
| Barobbo  Jagung Pulut Putih | Putih campur hijau | Jagung pulut putih, labu kuning, kacang panjang, bayam, beras dan ikan layang. |
|

Tabel 2

Distribusi Sampel Berdasarkan Kandungan Vitamin A

per 100 gram Barobbo Jagung Kuning dan Jagung Pulut Putih

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Sampel | Kode Sampel | Vitamin A (µg) |
| Barobbo Jagung Kuning | 18009318 | 353 |
|
| Barobbo Jagung Pulut Putih | 18009317 | 273 |
|

Tabel 3

Distribusi Sampel Berdasarkan Kandungan Vitamin C

per 100 gram Barobbo Jagung Kuning dan Jagung Pulut Putih

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Sampel | Kode Sampel | Vitamin C (mg) |
| Barobbo Jagung Kuning | 18009318 | 10 |
|
| Barobbo Jagung Pulut Putih | 18009317 | 26,4 |
|

Tabel 4

Distribusi Sampel Barobbo Jagung Kuning per 100 gram

Berdasarkan Presentase Zat Gizi Menurut AKG Orang Dewasa

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zat Gizi | | Laki-laki | | Perempuan | |
| Jenis | Kandungan | AKG | %AKG | AKG | %AKG |
| Vitamin A | 353 µg | 600 µg | 58,83 | 500 µg | 70,6 |
| Vitamin C | 10 mg | 90 mg | 11,11 | 75 mg | 13,3 |

Tabel 5

Distribusi Sampel Barobbo Jagung Pulut Putih per 100 gram

Berdasarkan Presentase Zat Gizi Menurut AKG Orang Dewasa

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zat Gizi | | Laki-laki | | Perempuan | |
| Jenis | Kandungan | AKG | %AKG | AKG | %AKG |
| Vitamin A | 273 µg | 600 µg | 45,5 | 500 µg | 54,6 |
| Vitamin C | 26,4 mg | 90 mg | 29,33 | 75 mg | 35,2 |