

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Udang merupakan salah satu makanan yang digunakan sebagai lauk pauk yang enak rasanya. Banyak digemari oleh penduduk Indonesia dan diolah serta dimasak dalam berbagai bentuk. Udang diperoleh dari hasil tangkapan nelayan di laut dan dari hasil pemeliharaan di tambak baik itu tambak air tawar maupun tambak air payau.

Salah satu kandungan gizi dari udang adalah vitamin B<sub>12</sub>, dimana vitamin B<sub>12</sub> tersusun oleh satu unit cincin korin yang mengikat satu atom kobalt, basa dimetilbenzimidazol, ribosa dan asam fosfat.

Kobalt dalam jaringan hewan ada dalam bentuk vitamin B<sub>12</sub>. Kobalt tidak berakumulasi dalam jaringan hidup dengan bertambahnya umur dan tidak menurun dengan bertambahnya usia.<sup>8)</sup>

Penelitian menunjukkan bahwa tikus-tikus percobaan yang didalam makanannya ditambahkan garam kobalt, jumlah vitamin B<sub>12</sub> di dalam tubuhnya meningkat dan badan tikus menjadi cepat gemuk.<sup>1)</sup>

### 1.2. Maksud dan Tujuan

Menghitung kadar logam kobalt dalam udang dan air tempat udang itu hidup serta menghitung kadar kobalt dalam

udang setelah airnya diberi penambahan garam kobalt.

Meningkatkan kadar vitamin B<sub>12</sub> dalam udang melalui penambahan garam kobalt.

Untuk menghitung kadar kobalt digunakan metoda spektroskopi serapan atom.

### 1.2. Perumusan Masalah

Udang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat kebanyakan dipelihara dalam tambak, baik itu tambak air tawar maupun tambak air payau. Dengan demikian apakah ada hubungan antara kadar kobalt dalam udang dengan lingkungannya (dalam hal ini airnya) dan apakah ada pengaruh terhadap peningkatan kadar kobalt dalam udang setelah ada penambahan garam kobalt pada lingkungannya.

