

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun salam (*Eugenia polyantha*) merupakan salah satu daun yang dapat dimanfaatkan sebagai rempah atau bumbu dapur yang berfungsi menjadi pengharum dan penyedap alami aneka masakan. Daun salam mempunyai rasa kelat, wangi, dan bersifat *astringent*. Tanaman salam dikenal sebagai salah satu tanaman yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk pengobatan tradisional. Daun salam dipercaya mampu mengobati kolesterol, diabetes, hipertensi, gastritis, dan diare (Pribadi, 2015).

Menurut hasil penelitian Rahayuningsih (2014) rebusan daun salam mampu menurunkan kadar kolesterol darah secara bermakna sesuai dengan peningkatan dosis yang diberikan. Hal ini disebabkan karena daun salam mengandung senyawa aktif flavonoid. Selain sifatnya sebagai antioksidan, flavonoid dapat menghambat sekresi dari Apo-B100 ke usus halus, sehingga jumlah Apo-B akan mengalami penurunan. Apo-B merupakan pembentuk LDL yang biasa dikenal dengan kolesterol jahat. LDL berfungsi membawa kolesterol ke seluruh tubuh melalui pembuluh darah arteri. Apabila kadarnya terlalu tinggi, LDL akan menumpuk di dinding pembuluh darah arteri yang mengakibatkan penyumbatan aliran darah. Nurcahyati (2014) menyatakan bahwa daun salam selain sebagai bumbu masakan, air rebusannya juga dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional seperti mengurangi kadar kolesterol dalam darah, mencegah komplikasi diabetes, mengobati batu ginjal, membakar lemak, mencegah darah tinggi, meredakan peradangan dan juga bersifat anti-inflamasi.

Meskipun masyarakat sudah mengetahui manfaat rebusan daun salam, mayoritas belum mengetahui cara yang tepat untuk mengolah daun salam agar mendapat manfaat yang optimal. Biasanya masyarakat merebus daun salam dalam air mendidih dengan suhu 95°C-100°C (Harismah, 2017). Padahal senyawa flavonoid bisa rusak pada suhu diatas 50°C karena dapat mengalami perubahan struktur serta menghasilkan ekstrak yang kurang optimal

(Handayani dan Sriherfyna,2016). Pada umumnya kelarutan zat aktif yang diekstrak akan bertambah besar dengan bertambah tingginya suhu. Akan tetapi, peningkatan suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kerusakan pada bahan yang sedang diproses (Margaretta,2011).

Analisis senyawa flavonoid dilakukan menggunakan instrumen spektrofotometri UV-Vis. Karena spektrofotometri UV-Vis merupakan instrumen yang mudah dioperasikan dan data yang dihasilkan akurat, serta flavonoid dapat membentuk senyawa berwarna dengan pereaksi khusus sehingga dapat dideteksi menggunakan spektrofotometri UV-Vis.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu perebusan terhadap konsentrasi senyawa flavonoid pada daun salam menggunakan spektrofotometri UV-Vis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalahnya adalah bagaimana pengaruh waktu perebusan terhadap konsentrasi senyawa flavonoid pada daun salam?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh waktu perebusan terhadap konsentrasi senyawa flavonoid daun salam.

1.4 Manfaat

1. Manfaat Bagi Peneliti

Manfaat penelitian ini bagi peneliti adalah sebagai pengalaman serta menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh waktu perebusan terhadap konsentrasi senyawa flavonoid daun salam.

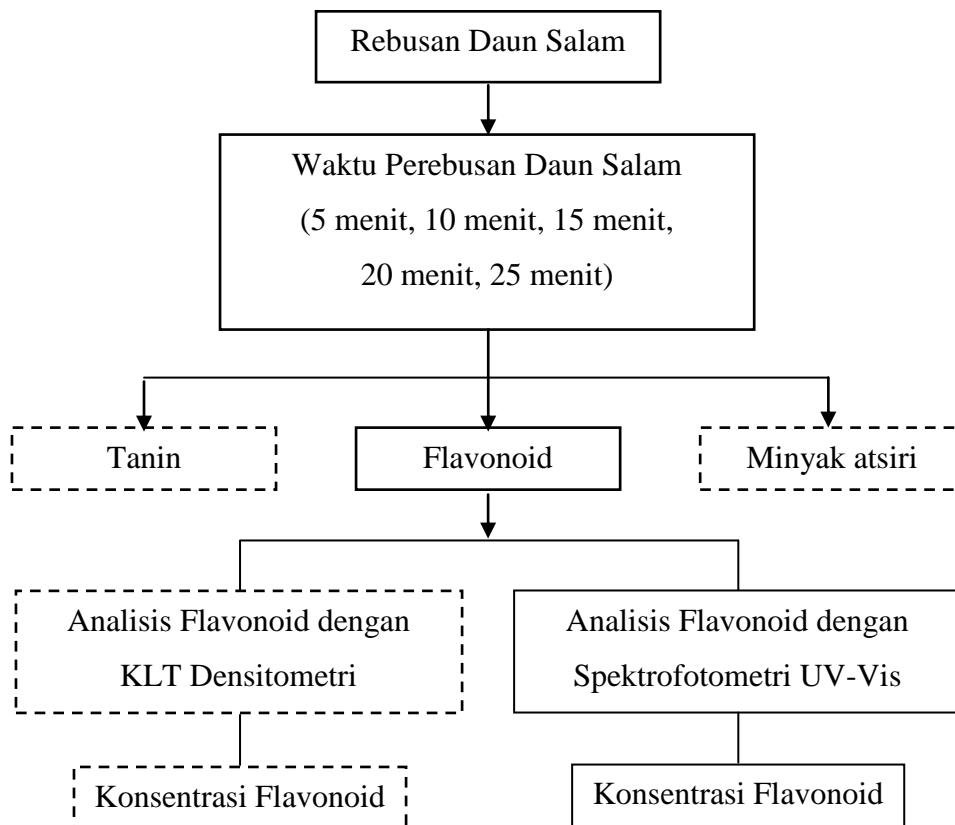
2. Manfaat Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan bisa digunakan masyarakat untuk mengoptimalkan pemanfaatan daun salam serta menambah wawasan masyarakat tentang waktu optimal perebusan daun salam untuk mendapat hasil ekstrak yang baik.

3. Manfaat Bagi Institusi

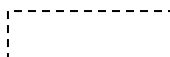
Hasil penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat dan dapat dijadikan referensi dalam kegiatan pembelajaran mahasiswa program studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

1.5 Kerangka Konsep



Keterangan:

 : Diteliti

 : Tidak diteliti