

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu permasalahan kesehatan di Indonesia yaitu masih adanya kontaminasi mikroorganisme terhadap makanan. Masih banyak kejadian keracunan makanan akibat mikroorganisme patogen. Mikroorganisme patogen yang dapat mengkontaminasi bahan pangan dapat berupa bakteri, virus, fungi maupun parasit lainnya. Dari data Laporan Tahunan BPOM tahun 2019 dijelaskan bahwa 77 KLB keracunan pangan yang terjadi, agen penyebab tertinggi adalah mikrobiologi dengan dugaan sebanyak 35 kejadian (43,2%) dan sebanyak 5 kejadian (6,2%) terkonfirmasi.

Agen mikrobiologi yang terkonfirmasi menjadi penyebab KLB keracunan Pangan adalah *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, dan *Salmonella sp.* dan dugaan agen mikrobiologi lainnya, yaitu *Vibrio cholerae O1*, *Escherichia coli* dan *Pseudomonas aeruginosa*. Patogen-patogen tersebut dapat ditemukan pada beberapa jenis bahan pangan, seperti bahan dasar pangan, makanan setengah matang (daging, seafood, unggas, dll), serta makanan siap saji (sayuran, buah, produk olahan susu, dll) (Zhao et al., 2016).

Staphylococcus aureus merupakan salah satu bakteri pathogen penyebab keracunan pada manusia. Gejala keracunan makanan akibat *Staphylococcus* adalah kram perut, muntah-muntah yang kadang-kadang diikuti oleh diare (Le Loir et al. 2003). Selain menjadi agen penyebab keracunan dalam suatu makanan, beberapa jenis penyakit yang dapat disebabkan oleh infeksi *staphylococcus aureus* adalah mastitis, dermatitis (inflamasi kulit), infeksi saluran pernafasan, impetigo, abses, sindrom syok toksik, dan keracunan makanan dengan gejala seperti mual, muntah, dan diare. (Afifurrahman A. dkk 2014)

Bakteri pathogen seperti *staphylococcus aureus*, dapat dikurangi penyebarannya dengan cara menghambat pertumbuhannya. Antibakteri

merupakan zat yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan dapat membunuh bakteri patogen (Paju et al. 2013) Zat antibakteri ini dapat ditemukan secara alami pada berbagai macam tumbuhan. Indonesia merupakan negara tropis yang sudah dikenal sebagai penghasil berbagai macam komoditas hasil pertanian, termasuk diantaranya tanaman obat. Tanaman obat di Indonesia yang diketahui memiliki potensi sebagai antibakteri salah satunya adalah dari genus *Syzygium*.

Daun salam termasuk ke dalam genus *Syzygium* dengan nama latin *Syzygium polyanthum*. Daun Salam diyakini mengandung zat kimia alamiah yang rendah efek samping dibandingkan dengan obat-obatan farmasetik lainnya yang menjadikan daun salam sebagai pilihan masyarakat dalam pengobatan tradisional. (Dalimartha, S. 2005). Daun salam berkhasiat sebagai antibakteri. Adapun senyawa bioaktif pada daun salam yang berkhasiat sebagai antibakteri diantaranya seperti fenol, polypeptide, tanin, flavonoid, quinone, minyak atsiri, coumarin, terpenoid, lectin, alkaloid, polyamine, thiosulfinate, isothiocyanate, polyacetylene dan glucoside. (Hakim RF, dkk 2016)

Dalam sebuah penelitian ekstrak daun salam (*S. polyanthum*) membentuk rata-rata diameter zona hambat sebesar 27,9 mm dengan konsentrasi uji tertinggi 15% (Pakadang SR, 2015). Hasil tersebut dapat dikategorikan sangat kuat menghambat pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus*. Selain itu pada penelitian lain ekstrak daun salam menghasilkan rata-rata diameter zona hambat sebesar 9,4 mm dengan konsentrasi uji tertinggi 100% (Suciari dkk, 2017). Dimana zona hambat yang dihasilkan termasuk kategori sedang dalam menghambat bakteri *staphylococcus aureus*. Kedua penelitian tersebut memiliki metode ekstraksi, konsentrasi uji, dan metode uji yang berbeda sehingga menghasilkan aktivitas antibakteri yang berbeda pula. Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis melakukan studi literatur mengenai aktivitas antibakteri daun salam terhadap bakteri *staphylococcus aureus* untuk mengetahui metode ekstraksi, konsentrasi uji, dan metode uji yang sesuai.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, dirumuskan permasalahan yang akan diteliti sebagai berikut:

Bagaimanakah aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.

1.3.2 Tujuan Khusus

- Mengetahui metode ekstraksi yang digunakan untuk uji aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.
- Mengetahui konsentrasi uji yang digunakan untuk uji aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.
- Mengetahui metode uji yang digunakan untuk uji aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.
- Mengetahui aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dengan adanya Studi Literatur ini diharapkan dapat dijadikan referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya maupun pengembangan dan penyempurnaan ilmu pengetahuan yang telah ada mengenai aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.

1.5.2 Manfaat Praktis

Secara praktis Studi literatur ini dapat bermanfaat sebagai berikut

a. Bagi penulis

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.

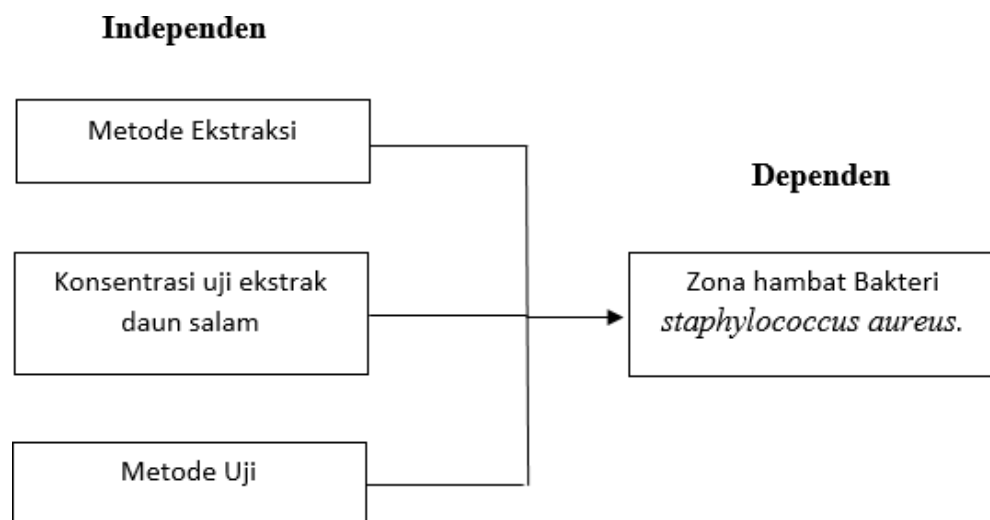
b. Bagi Institusi

Dapat menambah referensi dan bacaan mengenai aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.

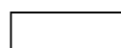
c. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat mengetahui daya hambat aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus*.

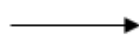
1.5 Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan:



: Diteliti



: Mempengaruhi

Gambar 1.1 Kerangka Konsep Penelitian