

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman yang banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia serta sebagian besar masyarakat memanfaatkan teh sebagai minuman penyegar dan menyehatkan (Damayanthi dkk., 2008). Penganekaragaman pangan telah menghasilkan produk-produk teh yang bukan berasal dari daun teh, yaitu teh herbal. Teh herbal merupakan minuman yang dibuat menggunakan bahan selain dari daun teh yaitu dengan bebunga, biji, dedaunan, atau akar dari berbagai tanaman (Yudana, 2004). Salah satu daun yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan teh adalah daun selada romaine.

Salah satu proses yang dilakukan untuk mengolah daun selada romaine jika akan digunakan sebagai teh herbal adalah melalui proses pengeringan. Pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian besar air dari suatu bahan melalui penerapan energi panas. Pengeringan dapat mengurangi kadar air bahan sehingga menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur, serta mengurangi aktivitas enzim yang dapat merusak bahan, sehingga dapat memperpanjang daya simpan dan pengawetan. Jika air dihilangkan dapat mempengaruhi kondisi fisik bahan dan menyebabkan perubahan warna, tekstur, dan aroma bahan pangan. Tujuan utama pengeringan yaitu mengurangi kandungan kadar air bahan pangan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba yang tidak diinginkan.

Selada Romaine (*Lactuca sativa L.*) merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak dikonsumsi dalam bentuk segar. Sajian selada romaine di Eropa diolah menjadi Caesar Salad, namun di Jepang, Korea dan Cina selada diolah menjadi campuran sup atau ditumis dengan campuran berbagai bahan dan cocok dipakai sebagai pembungkus adonan daging dan siomay. Sedangkan di Indonesia disajikan menjadi beberapa jenis olahan sederhana seperti oseng romaine, jus romaine, tumis romaine dan salad selada romaine. Selada Romaine digunakan sebagai salad gurih dengan serat tinggi dan rendah kalori. (Slavin JL, 2013). secara tradisional telah digunakan dalam pengobatan insomnia, kecemasan, neurosis, batuk kering, dan masalah perut (Sayyah dkk, 2004).

Selada (*Lactuca Sativa*) bermanfaat dalam pengobatan insomnia karena mengandung zat yang merangsang tidur, yang disebut 'lactucarium'. Zat ini merupakan jenis alkaloid, dan komponen utamanya adalah lactucerin, lactucin, dan lactucicacid. Didalam zat tersebut ada efek penghilang rasa sakit kepala pada daun selada, dan apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak akan menimbulkan kantuk. Jus dari tanaman ini telah disamakan dengan kegunaan obat penenang dari opium yang tidak disertai kegembiraan yang menyertainya. Sehingga untuk mengatasi penyakit insomnia tersebut maka pemanfaatan daun selada (*Lactuca Sativa*) sangat dibutuhkan (Indhayani dkk, 2019).

Laktusin adalah lakton seskuiterpen yang terdapat dalam selada dan memberikan rasa pahit pada sayuran ini (Wesolowska A dkk, 2006). Kandungan laktusin tidak konstan di semua varieties selada meskipun demikian, ia memiliki efek kesehatan yang positif (Glambanelli E dkk, 2018). Namun demikian, itu telah terlihat bahwa selada romaine daun hijau adalah spesies dengan kandungan tucin (Dum Kim H dkk, 2017). Mekanisme kerja laktusin berkaitan dengan tidur gangguan bertindak melalui modifikasi tingkat *asam -aminobutyric* (GABA).

Alkaloid merupakan senyawa metabolit sekunder yang melimpah di alam dan mempunyai banyak manfaat dalam dunia medis. Alkaloid perlu dipisahkan karena dalam tanaman terdapat senyawa metabolit sekunder lainnya, sehingga untuk mendapatkan senyawa alkaloid perlu dilakukan pemisahan. Pemisahan dilakukan untuk memisahkan dua zat atau lebih yang saling bercampur berdasarkan perbedaan kelarutan (Khopkar, 2003). Metode pemisahan yang umum digunakan yaitu ekstraksi soxhlet, maserasi, dan perlokasi (Widi dan Indriati, 2007).

Untuk memaksimalkan penyarian kandungan alkaloid pada selada romaine diperlukan pelarut dengan konsentrasi yang tepat. Secara umum pelarut yang sering digunakan dalam ekstraksi adalah etanol dengan banyak keunggulan seperti tidak toksik, mempunyai daya absorpsi yang baik, bersifat selektif dan dapat menyari berbagai senyawa aktif. Menentukan kadar alkaloid total yang tersari dalam selada romaine dengan metode spektrofotometri UV-Vis. Dengan adanya variasi konsentrasi pelarut etanol diharapkan dapat menentukan konsentrasi pelarut yang tepat dalam menyari senyawa aktif yang tergolong alkaloid di dalam selada romaine karena sifatnya yang polar.

Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang uji kandungan alkaloid dari ekstrak teh selada romaine menggunakan metode Spektrofotometri UV Vis yang dapat digunakan sebagai obat alternatif atau obat herbal insomnia dengan bentuk produk olahan teh yang dapat dikonsumsi masyarakat dengan mudah dalam kehidupan sehari-hari.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa konsentrasi kadar alkaloid dari ekstrak teh selada romaine?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan alkaloid dari ekstrak teh selada romaine menggunakan metode Spektrofotometri UV Vis.

2. Tujuan Khusus

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menguji kandungan alkaloid dari ekstrak teh selada romaine menggunakan metode Spektrofotometri UV Vis.

1.4 Manfaat

- Dapat memberikan informasi atau referensi bagi peneliti selanjutnya
- Menambah wawasan dan pengalaman mengenai analisis alkaloid pada ekstrak selada romaine.

1.5 Kerangka konsep

