

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memasuki urutan dalam negara agraris yang bergantung dalam pemanfaatan alam untuk keberlangsungan hidup sehari-hari, dengan pemanfaatan alam tersebut masyarakat di Indonesia mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai petani (Anugrah *et al.*, 2016). Penduduk Indonesia bekerja di sektor pertanian sebesar 33 % berdasarkan Data Badan Pusat Statistik (Dahar *et al.*, 2016). Jenis tanaman yang berkontribusi dalam pembangunan sektor tanaman yaitu tanaman hortikultura. Sayuran masuk ke dalam varietas tumbuhan hortikultura yang banyak ditanam di Indonesia (Septiadi, 2020).

Sayuran merupakan jenis pangan yang dikonsumsi setiap saat dikarenakan sayuran memiliki nilai gizi pangan yang sehat, mengandung gizi, karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral (Susanto, 2014). Sayuran juga menjadi sumber adanya antioksidan berdasarkan laporan (Aman, 2017). Sayuran juga merupakan jenis tanaman yang baik dikonsumsi dalam menu makanan di karenakan mudah diperoleh, murah harganya, dapat diolah menjadi hidangan yang lezat menjadikan sayuran menjadi komoditas yang banyak diminati masyarakat (Septiadi *et al.*, 2020).

Senyawa yang mampu menghambat dan mencegah semua reaksi oksidasi serta menangkap radikal bebas adalah senyawa antioksidan (Simanjuntak, 2012). Radikal bebas diakibatkan beberapa faktor yaitu pencemaran udara, makanan instan, sinar UV, metabolisme tubuh (Rahmi, 2017; Momuat *et al.*, 2010). Antioksidan berperan dalam menggantikan radikal bebas dengan cara menghentikan aksi radikal bebas yang muncul di dalam tubuh atau bersumber dari area luar (Meigaria *et al.*, 2016). Penggunaan bahan alami sebagai antioksidan sangat penting untuk meningkatkan mutu kesehatan masyarakat dengan harga yang terjangkau (Werdhasari, 2014). Antioksidan alami dapat ditemukan dalam bahan makanan seperti buah, bumbu dapur, teh, coklat, daun, benih, hasil bumi, katalis serta asam amino (Rahmi, 2017).

Tumbuhan terubuk merupakan komoditas sayuran paling populer di Kota Karawang tepatnya di Kecamatan Tegalwaru. Pada bagian bunga Terubuk mengandung 100 mg energi, 25 kilokalori, protein 4,6 gram, karbohidrat 3 gram, lemak 0,4 gram, kalsium 40 milligram, fosfor 80 milligram, zat besi 2 milligram, vitamin A , vitamin B1 0,08 milligram dan vitamin C 50 milligram (Chaniago *et al.*, 2019). Masyarakat dalam mengolah terubuk sering di makan untuk dijadikan sayur, tumis, cobek, kukus dan pepes. Namun demikian bagian tumbuhan terubuk yang biasa dijadikan makanan yaitu pada bunga, untuk bagian pelepah daun terubuk seringkali di buang oleh masyarakat menjadi limbah rumah tangga (Akda *et al.*, 2022)

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu dilakukan penelitian Skrining fitokimia dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol pelepah daun terubuk (*Saccharum spontaneum var. edulis* (Hassk) K. Schum.).

1.2. Rumusan Masalah

1. Apa saja kandungan metabolit sekunder pada pelapah daun terubuk (*Saccharum spontaneum var. edulis* (Hassk) K. Schum.) ?
2. Apakah ekstrak etanol pelepah daun terubuk memiliki aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) ?

2.3. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi kandungan metabolit sekunder pelepah daun terubuk (*Saccharum spontaneum var. edulis* (Hassk) K. Schum.).
2. Menganalisa aktivitas antioksidan pada ekstrak etanol pelepah daun terubuk dengan metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl)

2.4. Manfaat

Adapun penelitian yang diharapkan pada penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi ilmiah tentang kandungan metabolit sekunder pelepah daun terubuk (*Saccharum spontaneum var. edulis* (Hassk) K. Schum.) dan sebagai informasi khasiat yang ada pada pelepah daun terubuk sebagai aktivitas antioksidan sebagai pengembangan obat tradisional, atau inovasi dalam pengelolaan pelepah daun terubuk serta sebagai bahan untuk meningkatkan pengetahuan.