

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keanekaragaman hayati di Indonesia cukup terkenal, seperti banyaknya jenis sayur - mayur lokal yang berpotensi tinggi memiliki manfaat dan khasiat tertentu. Di Indonesia banyak sayuran yang dimanfaatkan, tetapi masih sebatas sayuran hijau yang sering terlihat di pasar tradisional maupun supermarket seperti bayam, kangkung, daun pepaya dan daun singkong, sedangkan di Indonesia beberapa sayuran terutama di wilayah Jawa Barat biasa dikonsumsi secara mentah yang biasa disebut dengan lalapan atau sayuran indigenous (Ekawati,2009).

Sayur - mayur *indigenous* adalah sayur asal suatu daerah tertentu yang sudah dikonsumsi sejak pada zaman dahulu dan sudah dikenal lama oleh masyarakat daerahnya. Semakin segar sayur-sayuran dikonsumsi, maka bertambah tinggi tubuh memperoleh zat berkhasiat (*phytochemicals*) dari sayuran tersebut. Lalapan yang telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya Jawa Barat adalah tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC) yaitu tanaman yang akan digunakan pada penelitian ini (Suryadi dan Kusmana 2004).

Herba tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC) merupakan tumbuhan yang menyerupai seledri, tingginya berkisar 10 - 150 cm, daunnya bertangkai dan memiliki anak daun yang tersusun berselang. Bunga berwarna putih yang tersusun satu tandan (Sasmitamiharja,1994).

Herba tespong merupakan sayuran yang digunakan sebagai lalapan, selain itu tespong mempunyai khasiat sebagai antibakteri dan antioksidan (Eric Wei Chiang Chan, *et al* 2016). Herba tespong juga mengandung metabolit sekunder flavanoid, senyawa polifenolat dan monoterpena serta sesquiterpen (Heyne,1987).

Berdasarkan penelitian, tanaman obat yang mengandung senyawa flavonoid akan mempunyai aktivitas antioksidan, antibakteri, antivirus, antiradang, antialergi, dan antikanker. Aktivitas antioksidan dari suatu tanaman

disebabkan karena senyawa yang dapat meredam radikal bebas dengan mendonorkan atom hidrogen dari gugus hidroksilnya (Miller,1996).

Berdasarkan penelitian mengenai pemanfaatan tumbuhan tespong dalam penghambatan antibakteri *Staphylococcus epidermidis* & *Pseudomonas aeruginosae* bahwa herba tespong mempunyai daya hambat terhadap bakteri *Staphylococcus epidermidis* dan terhadap bakteri *Pseudomonas aeruginosa* (Roni *et al*, 2018). Sedangkan, Berdasarkan penelitian Rafat (2010) menyatakan bahwa Herba tespong memiliki potensi antioksidan.

Bedasarkan latar belakang diatas maka penelitian ini dilakukan uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (diphenyl-picrylhydrazyl) dan antibakteri herba tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC) untuk mengetahui adanya aktivitas antioksidan serta antibakteri dari herba tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapa kekuatan aktivitas antioksidan pada ekstrak herba tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC)?
2. Pada konsentrasi berapa ekstrak herba tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC) dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Staphyloccocus epidermidis*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan maslah diatas maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui kekuatan aktivitas antioksidan dari ekstrak herba tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC).
2. Untuk mengetahui konsentrasi yang paling efektif dari ekstrak herba tespong (*Oenanthe javanica* (Blume) DC) dalam menghambat bakteri *Staphyloccocus epidermidis*.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat membantu dan memberikan informasi dalam mengetahui bahwa ekstrak herba tespong mempunyai kekuatan aktivitas

antioksidan dan konsentrasi yang paling efektif dari ekstrak herba tespong dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus epidermidis*.

