

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia salah satu negara yang memiliki sumber daya alam melimpah di dunia, seperti bahan pangan sehingga sangat baik untuk mengembang produk pangan Menurut Ling, *et al.*, (2009). Selain itu, indonesia juga negara yang memiliki rempah - rempah seperti jahe, yang banyak di manfaatkan dalam kehidupan masyarakat. Masyarakat indonesia juga umumnya menggunakan jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penyedap masakan, dan juga bahan obat tradisional.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu komoditas yang sejak ribuan tahun yang lalu digunakan sebagai bagian dari ramuan rempah-rempah yang diperdagangkan secara luas di dunia (Nitisapto & Siradz, 2005). Di Indonesia, tiga jenis jahe (jahe sunti, jahe gajah dan jahe emprit) banyak dibudidayakan secara intensif di daerah Rejang Lebong (Bengkulu), Bogor, Magelang, Yogyakarta, dan Malang, dan dimanfaatkan untuk bumbu masakan, bahan obat herbal dan untuk minuman (Santoso, 2008). Sedangkan jahe yang akan digunakan jahe sunti dan jahe emprit, Jahe Sunti (jahe merah) dengan kandungan minyak atsiri 2,58 - 2,72%, dan jahe emprit dengan 1,5 – 3,3% minyak atsiri (Santoso, 2008).

Jahe merah merupakan salah satu komoditas yang menempati posisi penting dalam perekonomian Indonesia, karena merupakan tanaman obat yang banyak di mita untuk keperluan jamu, industri obat. Selain itu jahe merah juga sangat bermanfaat bagi kesehatan karena memiliki rasa yang paling peads dan mengandung minyak atsiri yang sangat tinggi (Mentari, Nurba, & Khathir, 2017).

Pada umumnya jahe bagian yang banyak dipergunakan berupa Rhizomnya. Rizome tanaman yang tergolong dari family *Zingiberaecea* mengandung amilum, selain itu terdapat pula kandungan senyawa lain, misalnya minyak atsiri (Radiati,2003).

Menurut Gunawan (2004), amilum merupakan produk dari fotosintesis yang biasanya tersimpan dalam organ penimbun cadangan makanan pada suatu tumbuhan, seperti pada umbi, batang dan biji. Menurut Hidayat (1995), bentuk dan ukuran amilum dapat digunakan sebagai ciri taksonomi tumbuhan. Amilum juga diidentifikasi sebagai karbohidrat yang dimiliki dari tanaman, sebagai hasil fotosintesis yang disimpan dalam bagian tertentu tanaman sebagai cadangan makanan (Soebagio, *et al.*, 2009).

Pembentukan amilum pada umumnya berlangsung melalui proses yang sama secara berulang-ulang dengan menggunakan glukosa dari gula. Kegunaan pati dari berbagai tanaman berfungsi sebagai eksipien farmasi (Hu *et al.*, 2015). Pati memiliki kelebihan sebagai eksipien yaitu dapat tercampurkan dan memiliki sifat inert dengan sebagian besar bahan obat (Priyanta, *et al.*, 2012). Berdasarkan latar belakang di atas penulisan bertujuan melakukan penelitian mengenai uji karakteristik fisik amilum jahe *Zingiber officinale* Roscoe dan jahe merah *Zingiber officinale var rubrum*. Untuk mengetahui metabolit sekunder dari jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisik amilum jahe *Zingiber officinale* Roscoe dan jahe merah *Zingiber officinale var rubrum* ?
2. Bagaimana metabolit sekunder pada amilum jahe (*Zingiber officinale*) dan jahe merah jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*)?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui karakteristik fisik amilum jahe *Zingiber officinale* Roscoe dan jahe merah *Zingiber officinale var rubrum*.
2. Untuk mengetahui senyawa metabolit sekunder pada jahe (*Zingiber officinale*) dan jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*).

1.4 Manfaat

1. Manfaat untuk penelitian ini dapat mengetahui karakteristik fisik dari amilum jahe (*Zingiber officinale* Roscoe), jahe merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*)
2. Dan juga amilum ini bisa dapat digunakan sebagai zat aktif atau bahan sebagai eksipien, pengikat dalam bentuk musilago atau serbuk kering, untuk formulasi sediaan farmasi.



