

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman hayati salah satunya adalah daun kemangi (*Ocimum basilicum L*) yang memiliki manfaat untuk kesehatan (Harianja dkk, 2021). Daun kemangi diketahui mempunyai kandungan zat metabolit sekunder flavonoid 3,72% b/b, fenol 0,19% b/b, Tanin 0,04%, β -karoten 2,61% (Mandey & Pontoh, 2020). Flavonoid yang terdapat di dalam daun kemangi, memiliki aktivitas antioksidan alami yang dapat menangkap molekul radikal bebas atau sebagai antioksidan alami (Kumalasari & Andiarna, 2020).

Daun kemangi cukup mudah dapat ditemukan di pekarangan rumah, di kebun juga di penjual sayur. Karena memang daun kemangi merupakan sayuran lalapan yang cukup banyak beredar di pasar tradisional maupun modern. Untuk mendapatkan kandungan metabolit sekunder yang terkandung di dalam tanaman terlebih dahulu dilakukan pemisahan suatu senyawa dengan metode ekstraksi menggunakan pelarut yang sesuai. Guna memperoleh senyawa berkhasiat pada daun kemangi diperlukan metode ekstraksi dan pelarut yang sesuai. Pada penelitian ini, digunakan ekstraksi jenis maserasi. Metode maserasi merupakan metode yang paling banyak digunakan dalam skala lab maupun Industri, serta pengerjaannya tidak membutuhkan suhu yang tinggi (Nasyanka dkk, 2020) sehingga tidak menurunkan mutu dan merusak komponen zat kimia yang ada di dalam daun kemangi (Manoi, 2006). Pelarut yang digunakan etanol 96% karena efektif dalam menghasilkan bahan aktif yang lebih optimal. Apabila menggunakan etanol, maka bahan asing yang dapat menyebabkan kontaminasi dan bercampur dengan cairan ekstraksi hanya dalam skala kecil saja (Kumalasari & Andiarna, 2020).

Senyawa yang didapat dari hasil ekstraksi kemudian dilakukan uji kualitatif menggunakan skrining fitokimia. Skrining fitokimia merupakan suatu cara yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi suatu zat metabolisme sekunder yang belum tampak melalui suatu tes pemeriksaan yang dapat dengan cepat memisahkan antara bahan alam yang memiliki kandungan fitokimia tertentu dengan bahan alam yang tidak memiliki kandungan fitokimia tertentu. Metode ini,

dilakukan dengan melihat reaksi pengujian warna dengan menggunakan suatu pereaksi warna (Laia, 2019).

Penentuan kadar flavonoid dapat dilakukan dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis karena flavonid memiliki gugus Hidroksil. Sedangkan gugus hidroksil termasuk dalam jenis auksokrom (Hanani, 2016). Dan salah satu syarat agar suatu senyawa dapat dianalisis dengan Spektrofotometri UV-Vis yaitu senyawa tersebut harus memiliki gugus kromofor dan auksokrom (Noviyanto, 2020). Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan penetapan kadar flavonoid dalam ekstrak etanol 96% daun kemangi menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian adalah:

Berapa kadar flavonoid total ekstrak etanol 96% daun kemangi (*Ocimum basilicum L*) dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar flavonoid total pada ekstrak etanol 96% daun kemangi (*Ocimum basilicum L*) dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka manfaat penelitian sebagai berikut:

1. Manfaat bagi peneliti

Memberikan kesempatan bagi peneliti untuk menerapkan teori-teori yang telah diperoleh diperkuliahan, serta sebagai pengalaman dan menambah wawasan bagi peneliti untuk mengidentifikasi masalah dan memecahkan masalah.

2. Manfaat bagi institusi pendidikan

Peneliti berharap dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan tema yang berhubungan dengan judul penelitian ini.

3. Manfaat bagi peneliti lain

laporan ini dapat digunakan sebagai referensi atau rujukan yang sejenis terkait dengan penetapan kadar flavonoid total pada ekstrak etanol daun kemangi.

