

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beluntas (*Pluchea indica* Less.) merupakan tanaman perdu kelompok *Asteraceae* yang tumbuh liar di daerah kering, daerah pantai, maupun ditanam sebagai tanaman pagar yang berfungsi untuk membatasi perkarangan rumah.

Menurut Widyawati dkk. (2011), beluntas mempunyai sejumlah senyawa fitokimia yaitu alkaloid, flavonoid, fenol, saponin, tanin, sterol, dan triterpenoid. Senyawa fitokimia yang terdapat dalam beluntas menyebabkan beluntas memiliki aktivitas farmakologi seperti antiinflamasi, antipiretik, hipoglikemik, antimikrobial, dan antioksidan (Biswas *et al.*, 2005; Andrawulan *et al.*, 2010 dalam Widyawati *et al.*, 2010 dan Biswas *et al.*, 2007 dalam Widyawati *et al.*, 2011). Aktivitas tersebut disebabkan beluntas mengandung senyawa aktif seperti lignan, seskuiterpena, fenilpropanoid, bensoid, monoterpena, triterpena, alkana, fenol hidrokuinon, vitamin A dan C, asam klorogenik dan asam amino (Luger *et al.* 2000; Dalimarta 2003; Ardiansyah *et al.* 2003). Menurut Widyawati *et al.* (2014), senyawa fitokimia memiliki aktivitas antioksidan. Banyaknya komposisi senyawa fitokimia yang berfungsi sebagai antioksidan dalam daun beluntas menunjukkan potensi daun beluntas sebagai sumber antioksidan.

Beluntas sering dikonsumsi langsung sebagai sayuran dan lalapan, maupun direbus sebagai minuman. Ketidakpraktisan dalam mengkonsumsi beluntas secara langsung sebagai minuman membuat Widyawati *et al.* (2016) melakukan pengemasan beluntas kering yang telah dibubukkan ke dalam *tea bag*. Produk beluntas kering dalam kemasan dipilih karena memiliki umur simpan yang lebih panjang dan cara penyajiannya yang

praktis. Tepung daun beluntas perlu dikemas untuk meminimalkan kerusakan serta mempermudah proses penyimpanan. Kemasan yang digunakan merupakan aluminium foil. Menurut penelitian Widyawati *et al.* (2016) aktivitas antioksidan tepung daun beluntas dengan berbagai konsentrasi dan hasil perlakuan yang terbaik adalah perlakuan 2,0 gram yang diseduh dalam 100 ml air panas (95°C). Akan tetapi, peningkatan konsentrasi tepung daun beluntas menurunkan kadar total fenol, total flavonoid, aktivitas antioksidan, kemampuan mereduksi ion besi. Selama penyimpanan dapat terjadi perubahan pada tepung daun beluntas yang dapat mempengaruhi kadar total fenol, total flavonoid, aktivitas antioksidan, kemampuan mereduksi ion besi. Perubahan yang dapat terjadi selama penyimpanan adalah pergerakan laju reaksi sejalan dengan peningkatan atau penurunan komponen fitokimia yang memiliki aktivitas antioksidan. Hal ini dapat disebabkan adanya autooksidasi komponen fitokimia dengan oksigen, suhu, sinar matahari yang dapat mendegradasi senyawa fitokimia sebagai senyawa antioksidan. Oleh karena itu diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai lama penyimpanan terhadap aktivitas antioksidan air seduhan teh beluntas yang disimpan dalam *tea bag*.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama penyimpanan bubuk beluntas dalam *tea bag* terhadap aktivitas antioksidan air seduhan?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh lama penyimpanan bubuk beluntas dalam *tea bag* terhadap aktivitas antioksidan air seduhan.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan tambahan wawasan mengenai potensi air seduhan daun beluntas dalam *tea bag* sebagai sumber antioksidan.