

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Purwanti, dkk. (2018) Tahap penting yang mempengaruhi kandungan senyawa berkhasiat pada simplisia setelah pasca panen adalah proses pengeringan. Proses pengeringan bertujuan untuk mengurangi jumlah kadar air yang terdapat di dalam suatu simplisia. Proses pengeringan bahan simplisia yang terlalu lama dan terlalu tinggi suhunya dapat menurunkan mutu simplisia, karena dapat merusak komponen – komponen yang terkandung di dalam simplisia tersebut. Kestabilan senyawa flavonoid yang terkandung di dalam suatu simplisia dapat di pengaruhi oleh proses pengeringan (Hernani dan Nurdjanah, 2009).

Metode pengeringan yang dapat dilakukan pada proses pengeringan simplisia daun yaitu metode pengeringan sinar matahari langsung dan pengeringan menggunakan oven. Pengeringan menggunakan sinar matahari langsung dinilai paling sederhana, sedangkan untuk kualitas produk yang baik diperoleh dari metode oven. Metode sinar matahari langsung dapat merusak kandungan senyawa pada simplisia karena adanya sinar ultraviolet (Winangsih, dkk., 2014). Pada pengeringan menggunakan oven dapat mempercepat penyusutan kadar air (Winangsih, dkk., 2014).

Suhu yang terlalu tinggi pada pengeringan

menggunakan oven dapat menyebabkan terjadinya perubahan fitokimia sehingga dapat mengurangi kualitas produk yang dihasilkan (Pramono, 2006). Salah satu simplisia berkhasiat yang mengandung senyawa flavonoid adalah daun kersen (*Muntingia calabura* L.). Penelitian terhadap kandungan bahan kimia kersen dinyatakan bahwa kandungan flavonoid adalah kandungan yang terbesar pada kersen (Mahmood dkk., 2014). Kersen banyak tumbuh di berbagai wilayah dataran tinggi dan dataran rendah di Indonesia, kersen banyak tumbuh di pinggir jalan –jalan, di depan rumah serta di pinggir sawah, sehingga daun kersen sangat mudah untuk didapatkan. Kandungan senyawa flavonoid pada daun kersen berpotensi sebagai antioksidan, hepatoprotektor, analgesik, anti-inflamasi, anti- kanker dan anti-platelet, senyawa polifenol, tannin, dan saponin saponin sehingga dapat digunakan sebagai antioksidan (Puspitasari dan Proyogo., 2016).

Pengujian terhadap variasi metode pengeringan untuk menentukan kadar flavonoid pada daun kersen belum pernah dilakukan sebelumnya. Hal ini menjadi daya tarik peneliti untuk melakukan penelitian dan membuktikan apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar flavonoid daun kersen terhadap variasi metode pengeringan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan rumusan permasalahan pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah pengaruh metode pengeringan terhadap perbedaan kadar flavonoid daun kersen (*Muntingia calabura* L.) ?
2. Metode pengeringan manakah yang paling optimal untuk daun kersen (*Muntingia calabura* L.) ?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui berapa kadar flavonoid yang dihasilkan dari pengeringan menggunakan sinar matahari dan pengeringan menggunakan oven.
2. Menentukan metode pengeringan manakah antara sinar matahari langsung dan pengeringan menggunakan oven yang dapat menghasilkan kadar flavonoid lebih tinggi pada daun kersen (*Muntingia calabura* L.).

D. Manfaat Penelitian

Dilakukanya penelitian ini diharapkan dapat diperoleh berbagai manfaat mengenai informasi tentang adanya perbedaan kadar flavonoid dari kedua metode pengeringan daun kersen (*Muntingia calabura* L.), sehingga dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai daun kersen (*Muntingia calabura* L.).