

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) menjadi salah satu tanaman obat yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat untuk pengobatan tradisional. Hal itu dikarenakan di dalam daun jambu biji terkandung senyawa-senyawa aktif yang berpotensi sebagai bahan obat (Oktariani, 2021). Penelitian yang dilakukan oleh Prambudi (2020) menyatakan bahwa infus daun jambu biji mengandung senyawa flavonoid, alkaloid, saponin, dan tanin. Senyawa flavonoid yang terkandung dalam daun jambu biji memiliki beberapa manfaat farmakologi. Salah satu manfaatnya ialah sebagai antioksidan (Purwandari *et al.*, 2018).

Bahan alami yang dikeringkan yang berkhasiat sebagai obat dan belum mengalami proses pengolahan apapun dinamakan simplisia (Kementerian Kesehatan RI, 2011). Proses pembuatan simplisia berpengaruh terhadap mutu simplisia yang akan dihasilkan. Pengeringan merupakan salah satu tahapan dalam proses pembuatan simplisia yang berpengaruh terhadap kualitas simplisia yang dihasilkan. Tujuan pengeringan ialah untuk memperoleh simplisia yang tidak mudah rusak ketika disimpan karena kadar airnya berkurang dan reaksi enzimatik sudah berhenti (Sulistiyani, 2018).

Bahan simplisia dan cara pengeringan berpengaruh terhadap suhu pengeringan yang akan dipakai. Pengeringan bahan simplisia dapat dilakukan pada suhu 30 °C sampai 90 °C (Anonim, 1985). Kadar flavonoid yang terkandung dalam suatu tanaman dapat mengalami penurunan pada proses pengeringan. Hal

itu dikarenakan flavonoid termasuk golongan senyawa yang mudah teroksidasi pada suhu tinggi dan rentan terhadap pemanasan (Supriningrum *et al.*, 2018a)

Pada penelitian Susiani *et al.* (2017) menyatakan bahwa kadar flavonoid dari daun kumis kucing dengan suhu oven 30 °C memiliki kadar flavonoid lebih besar dari pengeringan pada suhu 50 °C, dan 70 °C. Sedangkan penelitian Warnis *et al.*, (2020) kadar flavonoid daun kelor dengan suhu oven 50 °C nilainya lebih besar, jika dibandingkan dengan pengeringan suhu ruang (25-30 °C). Dalam penelitian Supriningrum *et al.*, (2018b) melaporkan bahwa pengeringan pada oven dengan suhu 50 °C selama 10 jam yang dilakukan pada daun singkil diperoleh kadar flavonoid lebih besar bila dibandingkan dengan variasi suhu (oven 70 °C) dan waktu pengeringan lainnya.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka perlu dilakukan penelitian terkait pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar flavonoid simplisia daun jambu biji (*Psidium guajava* L.).

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah penelitian adalah sebagai berikut :

1. Apakah ada pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar flavonoid dari simplisia daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) ?
2. Berapakah kadar flavonoid yang paling tinggi dari simplisia daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) yang dikeringkan dengan variasi suhu yang berbeda ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini antara lain :

1. Untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar flavonoid dari simplisia daun jambu biji (*Psidium guajava* L.).
2. Untuk mengetahui kadar flavonoid tertinggi dari simplisia daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) yang dikeringkan dengan variasi suhu yang berbeda.

### **D. Manfaat Penelitian**

Berikut manfaat yang diharapkan dari penelitian ini antara lain :

1. Memberikan sumber data ilmiah bagi masyarakat maupun peneliti lainnya mengenai pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar flavonoid simplisia daun jambu biji (*Psidium guajava* L.).
2. Memberikan informasi ilmiah perlakuan suhu pengeringan terbaik terhadap simplisia daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) dengan kadar flavonoid tertinggi.