

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kemangi sudah familiar dikalangan masyarakat Indonesia, karena digunakan sebagai pelengkap hidangan Nusantara. Harumnya yang khas serta daunnya yang terlihat hijau dan segar dapat mengoda selera makan, sehingga tak heran banyak orang mengkonsumsinya sebagai lalapan, seperti dalam hidangan pecat lele ataupun pelengkap menu hidangan ayam penyet. Budidaya tanaman kemangi kini menjadi pilihan tanaman tumpang sari petani. Selain nilai jualnya cukup wangi, tumbuhan ini cukup mudah untuk ditanam di mana saja, terutama di lahan yang banyak mengandung asam dan terlindung dari sinar matahari langsung.

Daun kemangi sangat mudah dijumpai di pasar tradisional dan rak – rak toko swalayan dengan harga yang relatif murah. Daun kemangi lazim disantap mentah sebagai lalapan, bersama – sama daun kol, mentimun dan sambal, pelengkap ayam atau ikan goreng. Kemangi juga dipakai dalam sajian laksa atau nasi ulam khas betawi. Orang Jawa Timur menyajikan kemangi bersama nasi krawu, botok, transam (urap) atau pecek tempe. Bubur gurih komplit ala Manado juga dilengkapi dengan sajian daun kemangi. Orang India dan sebageian Afrika sudah biasa menyeduh teh daun kemangi sebagai ganti seduhan daun teh asli. Teh kemangi ini lazim disajikan pada pergantian musim, saat orang mudah terserang batuk, pilek atau demam. Orang Eropa mengekstraksi minyak asiri dari kemangi sebagai campuran obat dan kosmetika untuk perawatan tubuh, seperti sabun mandi, parfum, body lotion, minyak gosok, permen pelega tenggorokan dan minyak aromaterapi.

Kemangi merupakan salah satu tanaman yang begitu banyak dan besar sekali manfaatnya tetapi dalam penggunaan maupun pemanfaatannya masih kurang optimal. Bangsa kita telah lama mengenal kemangi sebagai makanan fungsional yang lezat sekaligus berkhasiat sebagai obat. Secara turun temurun, kemangi dimanfaatkan untuk mengatasi perut kembung atau masuk angin juga mengatasi masalah-masalah bau badan, bau mulut, pelancar air susu ibu, penurunan

panas, memperbaiki pencernaan, dapat diatasi dengan membiasakan lalap atau mengkonsumsi dalam keadaan segar (Pitojo, 1996).

Menurut Ramdani, dkk., (2011), menyatakan bahwa daun kemangi berpotensi sebagai anti mikroba, anti inflamasi, antioksidan dan analgesik. Daun kemangi memiliki kandungan flavonoid bersifat anti inflamasi yang dapat mengurangi rasa sakit apabila terjadi pendarahan atau pembengkakan pada luka. Selain itu, flavonoid bersifat sebagai antibakteri dan antioksidan yang dapat meningkatkan kerja sistem imun dan membantu proses penyembuhan luka. Dan menurut Sangi, S. M dan D. G. Katja (2011), melaporkan bahwa total antioksidan yang terkandung pada ekstrak daun kemangi yang ditentukan dengan metode FRAP adalah sebesar 62,125 $\mu\text{mol/L}$ sama dengan 0,0062125 mg/kg.

Antioksidan telah banyak digunakan untuk mengurangi ketengikan yang ditimbulkan oleh minyak dan lemak dalam bahan pangan selama lebih dari 50 tahun. Menurut Buck (1991) antioksidan dinyatakan sebagai senyawa secara nyata dapat memperlambat oksidasi, walaupun dengan konsentrasi yang lebih rendah sekalipun dibandingkan dengan substrat yang dapat dioksidasi.

Menurut Nawar (1985), efektivitas antioksidan adalah relatif, dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu energi aktivasi, konstanta kecepatan reaksi, potensial reduksi oksidasi, kerusakan antioksidan, dan sifat-sifat kelarutannya. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh suhu pemanasan dan penggunaan bagian tanaman terhadap antioksidan filtrat tanaman kemangi (*ocimum basilicum forma citratum back*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka permasalahan yang dapat dirumuskan yaitu :

- a. Bagaimana pengaruh suhu pemanasan terhadap antioksidan filtrat tanaman kemangi?
- b. Bagaimana pengaruh penggunaan bagian tanaman kemangi yang berbeda terhadap antioksidan filtrat tanaman kemangi?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui pengaruh suhu pemanasan terhadap antioksidan filtrat tanaman kemangi.
- b. Mengetahui pengaruh penggunaan bagian tanaman kemangi yang berbeda terhadap antioksidan filtrat tanaman kemangi.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang diuraikan sebagai berikut :

- a. Sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa dan masyarakat umum untuk penggunaan tanaman kemangi.
- b. Untuk memberikan referensi penelitian selanjutnya terkait pemanfaatan tanaman kemangi.