

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara tropis memiliki beraneka ragam tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebanyak- banyaknya untuk kepentingan manusia. Masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu telah mengenal tanaman yang mempunyai kandungan obat. Jumlah tumbuhan berkhasiat obat di Indonesia diperkirakan 1.260 jenis tumbuhan. Tumbuhan menghasilkan metabolit sekunder yang berpotensi sebagai antioksidan, zat pewarna, penambah aroma makanan, parfum, insektisida, dan obat (Yuhernita, 2011).

Tumbuhan Malaka (*Phyllanthus emblica*) merupakan tanaman liar yang dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Di Indonesia, tanaman ini tersebar di beberapa daerah seperti pulau Jawa, Ternate, Sunda dan yang paling banyak tersebar di Sumatra Utara. Tumbuhan malaka yang ada di Sumatera Utara pada umumnya banyak dijumpai di daerah yang tandus, panas, dan gersang, keberadaan tumbuhan malaka yang banyak di Sumatra Utara terletak di daerah Kabupaten Padang Lawas, Padang Lawas Utara dan Tapanuli Selatan (Khan, 2009). Di Sumatera Utara tumbuhan malaka belum mendapat perhatian dari masyarakat baik itu dari segi kandungannya, budidaya dan bahkan keberadaannya. Sejauh ini tumbuhan Malaka dikenal hanya sebatas campuran bumbu masakan tradisional khususnya ikan Mas yang dikenal dengan nama “Holat” (Khoiriyah, 2017).

Holat merupakan makanan lauk khas Padang Bolak (Padang Lawas Utara). Salah satu bumbu yang menyebabkan rasa holat gurih adalah air dari perasan kulit kayu dari tumbuhan malaka. Kulit kayu dari tumbuhan malaka diperkirakan memiliki kandungan kimia yang layak untuk dikonsumsi sehingga bisa menyebabkan rasa holat menjadi gurih dan bisa dijadikan sebagai campuran bumbu masakan. Makanan holat dulunya hanya disajikan untuk para raja. Dalam bahasa batak holat berarti kelat, mungkin itulah penamaan holat karena rasa kelat dan pahit (Gustianty, 2018).

Tumbuhan malaka dikenal sebagai tanaman herbal yang baik digunakan untuk keperluan pengobatan maupun sebagai tambahan vitamin. Buah malaka banyak mengandung vitamin C seperti buah ceri. Buah malaka yang kaya akan kandungan vitamin C berperan aktif sebagai antioksidan. Buah malaka mengandung senyawa kimia diantaranya senyawa fenolat dan flavonoid. Berdasarkan hasil penelitian Dhale (2011) bahwa daun malaka mengandung beberapa senyawa kimia antara lain alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, terpenoid, benzenoid, fenolat, lignin, karbohidrat.

Senyawa metabolit sekunder merupakan senyawa kimia yang mengandung kemampuan untuk bioaktifitas dan berfungsi sebagai pelindung tumbuhan dari gangguan hama penyakit untuk tumbuhan itu sendiri dan lingkungannya. Secara umum metabolit sekunder dalam bahan hayati dikelompokkan berdasarkan sifat dan reaksi khas suatu metabolit sekunder dengan pereaksi tertentu, metabolit sekunder dikelompokkan sebagai: alkaloid, terpenoid, flavonoid, fenolik, saponin, kumarin, zat warna kuinon, dan karatenoid. Beberapa faktor yang mempengaruhi produksi senyawa metabolit adalah faktor lingkungan, meliputi nutrisi, pH, ion logam (Hernani & Nurdjanah, 2009).

Kromatografi lapis tipis merupakan prosedur pemisahan zat terlarut oleh suatu proses migrasi diferensial dinamis dalam sistem yang terdiri dari dua fase atau lebih, salah satunya bergerak berkesinambungan dalam arah tertentu dan di dalam zat-zat itu menunjukkan perbedaan mobilitas yang disebabkan adanya perbedaan dalam adsorpsi, partisi, tekanan uap, ukuran molekul atau kerapatan ion, sehingga masing-masing zat dapat diidentifikasi dengan metode analitik (Wulandari, 2013).

Dasar pemilihan sampel di daerah ini adalah karena daerah persebaran tumbuhan malaka tertinggi berada pada daerah kabupaten Padanglawas, Padanglawas Utara dan Tapanuli Selatan. Malaka juga tumbuh dengan baik pada daerah dengan jenis tanah yang memiliki lapisan tanah yang kaya akan tanah liat, dengan iklim tropis yang lembab, dan jenis tanah seperti itu hanya terdapat pada daerah Padang lawas, Tapanuli Selatan dan Padang Sidempuan. Di daerah ini juga tumbuhan malaka

dimanfaatkan sebagai makanan yang telah menjadi ciri khas daerah tersebut yakni makanan Holat. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai indentifikasi kandungan senyawa metabolit sekunder dari kulit batang tumbuhan malaka. Penelitian mengenai tanaman malaka di Indonesia juga masih sangat terbatas.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi Masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Masyarakat banyak menggunakan kulit batang malaka ini sebagai campuran bumbu masakan, namun masyarakat tidak mengetahui kandungan senyawa yang terdapat dalam kulit batang malaka.
2. Tumbuhan malaka termasuk tanaman yang langka dan termasuk tanaman yang hanya dapat kita temukan didaerah Padanglawas sekitarnya.

1.3. Batasan Masalah

Batasan Masalah dalam penelitian ini dibatasi dengan:

1. Pengujian senyawa metabolit sekunder ekstrak etanol kulit batang malaka (*P.emblica*) dengan pereaksi dan KLT
2. Pengujian tanaman malaka yang termasuk tumbuhan endemik di daerah Padanglawas sekitarnya

1.4. Rumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan senyawa metabolit sekunder berdasarkan pereaksi dan KLT ?
2. Apakah ada perbedaan senyawa metabolit sekunder berdasarkan sampel dari ketiga lokasi ?

1.5. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perbedaan senyawa metabolit sekunder berdasarkan pereaksi dan KLT
2. Untuk mengetahui perbedaan senyawa metabolit sekunder berdasarkan sampel dari ketiga lokasi.

1.6. Manfaat Penelitian

1. Sebagai pengetahuan dasar bagi peneliti lanjutan tentang kandungan metabolit sekunder yang terdapat kulit batang malaka (*P. emblica*)
2. Memberikan informasi ilmiah dan ilmu pengetahuan kepada masyarakat luas tentang kandungan metabolit sekunder dari kulit batang malaka (*P. emblica*)

