

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamu merupakan minuman tradisional yang umum ditemui dimasyarakat. Jamu dikenal sebagai minuman herbal yang digunakan sebagai obat untuk berbagai penyakit. Sekitar 75% dari 200 juta orang Indonesia mengkonsumsi berbagai jenis produk jamu secara teratur untuk mencegah atau mengobati penyakit (Torri, 2013). Minuman ini dibuat dari bahan-bahan alami seperti nabati dengan memanfaatkan daun, batang, akar, rimpang, bunga, dan yang lainnya. Salah satu jamu yang banyak dikenal dan dikonsumsi masyarakat adalah jamu kunir asem. Jamu ini dikonsumsi untuk meredakan nyeri pada saat haid atau menstruasi dikarenakan kunyit dan asam jawa dalam jamu mengandung bahan aktif yang berfungsi sebagai analgetika, antipiretika, dan antiinflamasi (Yusuf dan Nurkhasanah, 2015).

Jamu kunir asem banyak dijual di berbagai tempat, mulai dari jamu gendong maupun jamu saset yang diproduksi oleh industri besar. Masyarakat biasanya mengkonsumsi jamu kunir asem dalam bentuk cair yang mudah ditemui di pasar tradisioanl atau penjual jamu gendong. Jamu yang dijual dalam bentuk cair bersifat mudah mengendap sehingga dalam penyajiannya penjual akan mengkocok jamu terlebih dahulu kemudian disajikan dalam gelas (Torri, 2013). Ada dua cara mengkonsumsi jamu cair di masyarakat yaitu dikocok terlebih dahulu atau diendapkan dalam hal ini hanya cairan diatas endapan yang dikonsumsi.

Jamu kunir asem dibuat dengan bahan dasar rimpang kunyit dan asam jawa dimana keduanya mengandung bahan aktif yang bermanfaat bagi tubuh. Asam jawa mengandung 8-14% asam tartarat, 30-40% gula, serta sejumlah kecil asam sitrat dan kalium bitartrat sehingga berasa sangat asam (Rukmana, 2005). Rimpang kunyit mengandung kurkumin, desmetoksikurkumin dan bisdesmetoksikurkumin yang ketiganya sering disebut sebagai kurkuminoid (Harini, dkk., 2012). Menurut Rivai, dkk (2019), kurkuminoid tidak mudah larut dalam air namun mudah larut dalam pelarut organik seperti

metilsulfoksida, aseton, etanol, dan minyak. Sedangkan dalam pengolahan jamu kunir asem menggunakan pelarut air.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Yusuf dan Nurkhasanah (2015), melakukan analisis pengaruh cara pembuatan dan lama penyimpanan jamu kunir asem terhadap kadar kurkuminoid jenis kurkumin. Penelitian tersebut menggunakan bagian filtrat jamu kunir asem dengan metode KLT densitometri dimana diperoleh kadar tertinggi sebesar 0,12 mg/ml. Penelitian lain juga dilakukan oleh Harini, dkk (2012) yang melakukan analisis terhadap kadar kurkuminoid pada filtrat rimpang kunyit menggunakan metode Spektrofotometri Uv-Visible pada panjang gelombang 405 dan 422 nm. Setiawan (2010) juga melakukan penelitian mengenai kadar kurkuminoid pada filtrat serbuk kunyit dengan metode Spektrofotometri Uv-Visible pada panjang gelombang 419 nm.

Mengacu pada sifat kurkuminoid yang tidak mudah larut dalam air maka pada penelitian kali ini akan dilakukan analisis kadar kurkuminoid pada filtrat, residu dan campuran filtrat-residu jamu kunir asem menggunakan metode spektrofotometri Uv-Visible. Pengujian kurkuminoid pada penelitian ini menggunakan panjang gelombang 405-426 nm. Keunggulan dari metode ini adalah proses analisisnya yang sederhana, efektif dan efisien serta diperoleh hasil yang akurat.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kadar kurkuminoid dalam filtrat, residu, dan campuran filtrat-residu jamu kunir asem

1.3 Tujuan

1. Tujuan umum
Menganalisis perbedaan kadar kurkuminoid dalam filtrat, residu, dan campuran filtrat-residu jamu kunir asem.
2. Tujuan khusus
 - a. Menganalisis kadar kurkuminoid dalam filtrat, residu, dan campuran filtrat-residu jamu kunir asem.

- b. Membandingkan kadar kurkuminoid dalam filtrat, residu, dan campuran filtrat-residu jamu kunir asem.

1.4 Manfaat

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini dapat menjadi landasan dalam pengembangan media pembelajaran atau penerapan media pembelajaran secara lebih lanjut.

2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai penambah wawasan bagi masyarakat bagaimana cara mengkonsumsi jamu kunir asem untuk mengoptimalkan khasiat kurkumin bagi tubuh.

1.5 Kerangka Konsep

