

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman flora terbesar kedua di dunia, dengan lebih dari 30.000 spesies, di mana sekitar 7.500 spesies diantaranya diketahui memiliki manfaat sebagai obat tradisional. Bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) merupakan tanaman yang memiliki ciri khas Indonesia yang termasuk kedalam keluarga *Alismataceae* (Wijayanti, dkk., 2018). tanaman yang dikenal karena memiliki berbagai khasiatnya dalam pengobatan tradisional karena umbi bawang dayak bermanfaat dalam mengobati sejumlah penyakit seperti hipertensi, penurunan kolesterol, diabetes melitus, obat bisul, kanker usus dan pencegahan stroke (Kumalasari et al., 2018).

Flavonoid merupakan senyawa alami yang termasuk dalam kelompok polifenol dengan struktur utamanya tersusun dari dua cincin aromatik yang terhubung melalui rantai atom karbon (C6-C3-C6). Senyawa ini merupakan jenis senyawa paling besar yang telah ditemukan di alam dan mempunyai kandungan yang sangat baik di bagian akar, kayu, kulit, daun, batang, buah, dan bunga. Flavonoid berfungsi dengan menangkap radikal bebas yang merusak tubuh sehingga melindungi sel dan meningkatkan kerja enzim antioksidan dalam tubuh untuk melawan kerusakan (Putri, 2015).

Maserasi adalah teknik maserasi salah satu cara ekstraksi dingin yang digunakan untuk memperoleh komponen bioaktif, seperti flavonoid, dari bahan tanaman. Proses ini dilakukan dengan merendam simplisia menggunakan pelarut suhu kamar tanpa pemanas. Kelebihan dari metode maserasi ini adalah alat yang mudah dan prosesnya yang sederhana untuk dilakukan, biayanya juga murah, serta kemampuannya untuk menjaga stabilitas senyawa yang mudah mengalami penurunan kualitas akibat panas, seperti flavonoid.

Produk olahan bawang dayak kini tersedia dalam berbagai bentuk produk olahan, seperti kering, serbuk, dan teh semakin diminati karena kemudahan penyimpanan dan konsumsi. Produk olahan ini dikembangkan untuk meningkatkan daya guna dan manfaat tanaman, tetapi juga memperluas pasar pengobatan tradisional berbasis bahan alam Indonesia. Dengan adanya pilihan produk yang beragam, penggunaan dapat menyesuaikan konsumsi Bawang dayak sesuai dengan kebutuhan dan keperluan individu. Selain itu, pengembangan produk olahan ini turut memperkaya sumber industri herbal nasional. Penelitian pada produk olahan ini juga penting untuk mengetahui kandungan bahan aktif, khususnya flavonoid, guna memastikan kualitas dan manfaatnya sebagai obat tradisional.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Apakah metode ekstraksi maserasi mempengaruhi kadar flavonoid pada produk olahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dalam bentuk kering, serbuk, teh ?
2. Berapakah kadar flavonoid pada produk olahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dengan menggunakan ekstraksi maserasi?

1.3 Batasan Masalah

1. Sampel dalam bentuk sediaan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh melalui pembelian secara *online shop* dengan menggunakan teknik *random sampling*.
2. Jenis sampel Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) yang digunakan yaitu kering, serbuk, teh.
3. Jenis data yang digunakan bersifat Kualitatif dan Kuantitatif
4. Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) diperoleh dengan metode maserasi.
5. Uji Kuantitatif penetapan kadar Flavonoid dilakukan menggunakan Spektrofotometri UV-Vis dengan *quercetin* sebagai larutan pembanding.
6. Uji Kualitatif dengan pereaksi warna.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh metode ekstraksi maserasi terhadap kadar flavonoid pada produk olahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dalam bentuk kering, serbuk, teh.
2. Untuk mengetahui berapa kadar flavonoid pada produk olahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dengan menggunakan metode ekstraksi maserasi.

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan penelitian ini, penulis berharap dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Pembaca
Menyajikan informasi mengenai adanya pengaruh kandungan flavonoid pada produk olahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr).
2. Bagi Peneliti
Sebagai referensi bagi peneliti untuk penelitian lebih lanjut.
3. Bagi Instansi
Sebagai salah satu persyaratan untuk meraih gelar Ahli Madya Program Studi Diploma III Farmasi.

1.6 Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No	Pembeda	Atikah (2021)	Alfani (2022)	Aviliani(2025)
1.	Judul Penelitian	Perbandingan Kadar Flavonoid Pada Kulit Bawang Merah (<i>Allium cepa</i> L.) dan Kulit Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis	Analisis Kadar Flavonoid Total Pada Ekstrak Hasil Infundasi Akar Bajakah Tampala (<i>Spatholobus littoralis</i> Hassk) dan Kalalawit (<i>Uncaria gambir</i> Roxb)	Pengaruh Metode Ekstraksi Maserasi Terhadap Kadar Flavonoid Pada Produk Olahan Bawang Dayak (<i>Eleutherine palmifolia</i> (L.) Merr)
2.	Sampel penelitian	Kulit Bawang Merah (<i>Allium cepa</i> L.) dan Kulit Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.)	Akar bajakah tampala (<i>Spatholobus littoralis</i> Hassk) dan kalalawit (<i>Uncaria gambir</i> Roxb)	Bawang Dayak (<i>Eleutherine palmifolia</i> (L.) Merr)
3.	Metode Penelitian	Eksperimen	Eksperimen	Eksperimen
4.	Variabel Penelitian	Perbandingan kadar flavonoid	Analisa kadar flavonoid	Pengaruh metode ekstraksi terhadap kadar flavonoid
5.	Hasil Penelitian	Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar flavonoid total pada ekstrak kulit bawang merah sebesar 49,95% sedangkan kulit bawang putih sebesar 20,28%.	Penelitian ini menunjukkan bahwa akar bajakah tampala dan kalalawit terbukti mengandung senyawa flavonoid. kadar flavonoid dalam ekstrak akar bajakah tampala adalah 40,2% sedangkan pada akar bajakah kalalawit sebesar 39,0%.	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa produk olahan Bawang dayak hasil ekstraksi maserasi mengandung senyawa flavonoid, masing-masing pada teh sebesar 20,8%, serbuk 32,7% dan kering 23,1%.