

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat sering memanfaatkan tanaman yang dipercaya sebagai obat dalam proses penyembuhan suatu penyakit tertentu. Namun, ada beberapa tanaman yang belum terbukti mampu menyembuhkan suatu penyakit, salah satunya yaitu buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) Tanaman ini masih satu famili dengan sirsak (*Annona Muricata.*) oleh karena itu terdapat kesamaan dalam hal tekstur. tetapi, terdapat perbedaan dari warna daging buah, bentuk buah, warna biji, dan ukuran daun. Masyarakat belum pernah mengkonsumsi buah sirsak gunung ini karena masih belum pernah dilakukan penelitian mengenai keamanan buah sirsak gunung ini apabila dikonsumsi. Selain itu, buahnya tidak memiliki rasa Namun buah sirsak gunung ini mempunyai aroma yang harum ketika masak, serta tanaman ini bisa tumbuh dengan cepat sepanjang tahun atau biasa disebut bukan buah musiman.

Penelitian Prasetyorini dkk (2014) menyatakan didalam buah sirsak putih ada kandungan flavonoid, alkaloid, saponin, tanin dan polifenol yang dibuktikan dengan pengujian metabolit sekunder secara kualitatif. Diantara senyawa metabolit sekunder pada buah sirsak terdapat senyawa flavonoid dan polifenol yang mampu berfungsi sebagai

antioksidan. Dengan daya antioksidan yang berperan sebagai penghambat Xanthine oxidase, apabila Xanthine oxidase dihambat sehingga akan mampu mengurangi kadar asam urat. Buah sirsak juga merupakan buah yang mengandung serat dan vitamin C yang tinggi, kandungan vitamin C terdapat pada sari buah yang berkisar 38.24 mg/100g daging buah. Pada penelitian Wulandari (2017) diketahui buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) positif mengandung senyawa flavonoid dan terpenoid dan mampu berfungsi sebagai antioksidan. Tetapi akan diuji kembali mengenai metabolit sekunder pada buah sirsak gunung untuk dibandingkan sari buah dengan hasil fermentasi.

Minuman probiotik adalah minuman yang mengandung bakteri seperti bakteri asam laktat (BAL) yang menguntungkan bagi saluran pencernaan karena dapat meningkatkan keseimbangan mikroflora usus dan mampu bertahan hidup dalam keasaman lambung sehingga dapat menempati usus dalam kuantitas yang cukup besar (Herlina dan Nuraeni, 2014). Probiotik disebut sebagai suplemen makanan berupa mikroba hidup yang memiliki kemampuan menguntungkan bagi inang yang mengkonsumsi melalui kemampuannya menjaga keseimbangan mikroba dalam saluran cerna sehingga pada penelitian ini dilakukan pengujian metabolit sekunder pada minuman hasil fermentasi buah *Annona Montana Macf.*

Penelitian ini dilakukan mulai dari pembuatan minuman probiotik dari buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*). Salah satu metode yang digunakan dalam menentukan metabolit sekunder adalah metode skrining

fitokimia (Harborne, 1987). Skrining fitokimia atau penapisan kimia adalah tahapan awal untuk mengidentifikasi kandungan kimia karena pada tahap ini bisa mengetahui golongan senyawa kimia yang sedang diteliti.

Penelitian sebelumnya tentang pembuatan minuman probiotik dari *Annona Montana Macf.* sedangkan identifikasi senyawa metabolit sekunder masih belum pernah dilakukan. Berdasarkan kondisi tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengkaji kandungan senyawa metabolit sekunder yang terdapat pada minuman probiotik dari buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) menggunakan metode skrining fitokimia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas maka permasalahan yang terkait pada penelitian ini adalah :

Apa saja senyawa metabolit sekunder yang terdapat pada minuman probiotik buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai yaitu Untuk mengetahui jenis metabolit sekunder yang terdapat pada minuman probiotik buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*).

1.4 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Penelitian

1.4.1 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu pemanfaatan buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) diawali dengan pemilihan pengumpulan buah sirsak gunung, melakukan ekstraksi buah sirsak gunung, pengujian fitokimia pada ekstrak buah sirsak gunung, serta di fermentasi dengan penambahan bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus casei* subsp. kemudian dilakukan pengujian hasil fermentasi pada buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) dengan uji metabolit sekunder.

1.4.2 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan pada penelitian ini adalah tanaman buah sirsak gunung masih belum banyak dan sulit di menemukan.

1.5 Definisi Istilah

1.5.1 Sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) adalah tanaman yang masih termasuk satu family dengan tanaman sirsak putih (*Annonacea*). buah sirsak gunung ini beerbentuk bulat, berwarna kuning, memiliki aroma yang khas, dan rasanya asam atau tidak enak jika dimakan.

1.5.2 Minuman probiotik merupakan produk yang mengandung mikroorganisme hidup yang dikonsumsi oleh manusia untuk menghasilkan efek menyehatkan dan berada dalam nutrisi yang umum.

1.5.3 Metabolit sekunder adalah senyawa organik yang disintesis oleh tumbuhan dan memiliki sumber senyawa obat, digolongkan atas flavonoid, alkaloid, saponin, terpenoid, steroid, dan tanin.