

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia sudah lama menggunakan buah-buahan sebagai makanan, baik digunakan sebagai makanan pendamping, ataupun dijadikan hidangan utama. Adapun macam-macam bentuk dan ragam dari buah yang dimakan, ada yang berbentuk rujak dan juga ada bentuk manisan, dan salah satu sumber buah yang dapat digunakan adalah buah kersen.

Reaksi oksidasi dapat terjadi setiap saat ketika kita bernapas pun dapat terjadi reaksi oksidasi. Reaksi ini mencetuskan terbentuknya radikal bebas yang sangat aktif, yang dapat merusak struktur serta fungsi sel. Namun reaktivitas radikal bebas itu dapat diperlambat atau dihambat oleh sistem antioksidan. (Winarsi, 2007)

Kersen (*Muntingia calabura*) adalah tanaman tahunan yang dapat mencapai ketinggian 10 meter. Batang tanaman berkayu, tegak bulat dengan percabangan simpodial. Kersen memiliki beberapa bagian seperti daun, batang, bunga dan buah. Daun kersen mengandung flavonoid, tanin, glikosida, saponin, steroid, dan minyak esensial Naim (2004). Kandungan tersebut yang membuat buah kersen (*Muntingia calabura*) memiliki potensi antioksidan dan aktivitas antibakteri yang dapat dikaitkan dengan tingginya kandungan senyawa fenolik. Senyawa tersebut didapatkan dengan cara ekstraksi etanol. Di antara lemak dan karbohidrat, yaitu 7 kkal/gr (Linder, 2006).

Pengujian penangkap radikal bebas DPPH dengan spektrofotometer dilakukan dengan mereaksikan ekstrak dengan larutan DPPH. Perubahan intensitas absorbansi pada 517 nm digunakan untuk mengukur efek penangkapan ekstrak terhadap radikal bebas DPPH. Absorbansi pada 517 nm akan menurun intensitasnya sebagai reaksi antara molekul antioksidan dengan radikal bebas DPPH, sehingga semakin cepat terjadi penurunan absorbansi, maka potensi ekstrak sebagai antioksidan semakin besar (Katja *et al.*, 2009).

Tumbuhan juga makhluk hidup seperti kita manusia. Tumbuhan juga bernafas setiap hari. Bedanya, jika manusia membutuhkan oksigen untuk bernafas,

tumbuhan memerlukan karbon dioksida saat bernafas. Tumbuhan juga perlu mendapatkan asupan makanan untuk kehidupan dan perkembangannya. Untuk kehidupannya tumbuhan hanya memerlukan makanan berupa air, udara, sinar matahari dan lainnya, berbeda dengan manusia ataupun hewan yang membutuhkan makanan dari makhluk hidup lainnya.

Di dalam ayat-ayat Al-Qur`an, Allah menyuruh manusia supaya memperhatikan keberagaman dan keindahan disertai seruan agar merenungkan ciptaan-ciptaan-Nya yang amat menakjubkan.

Berdasarkan penjelasan diatas,peneliti tertarik menggunakan Buah kersen (*Muntingia calabura*) sebagai bahan penelitian yang melibatkan buah kersen (*Muntingia calabura*) yang akan digunakan sebagai bahan utama manisan herbal yang lebih bermnfaat dan dilihat dari sudut pandang Islam.

1.2 Perumusan Masalah

Buah kersen adalah salah satu buah yang terdapat melimpah di bumi Indonesia. Akan tetapi, pemanfaatan buah masih sangat terbatas termasuk produk-produk olahannya. Beberapa penelitian memilih bahwa buah ini kaya akan vitamin dan mengandung bahan-bahan yang diperlukan oleh tubuh. Oleh karena itu dibutuhkan penelitian yang mengkaji lebih dalam terkait pemanfaatan buah kersen serta produk olahannya. Penelitian ini akan mengkaji potensi buah kersen sebagai bahan yang mempunyai kandungan antioksidan serta produk olahannya. Produk olahan yang dipilih adalah dalam bentuk manisan karena banyak digemari oleh masyarakat Indonesia

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Apakah buah kersen (*Muntingia calabura*) dan manisan buah Kersen (*Muntingia calabura*) mengandung antioksidan ?
2. Apakah buah kersen (*Muntingia calabura*) dapat diolah menjadi manisan buah kersen (*Muntingia calabura*) yang mengandung antioksidan ?

3. Apakah terdapat perbedaan jumlah kandungan antioksidan di dalam buah kersen (*Muntingia calabura*) dibandingkan manisan buah kersen (*Muntingia calabura*) ?
4. Apakah manfaat hasil pengolahan daun kersen dalam pengobatan ditinjau dari pandangan Islam ?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1. Tujuan Umum

Secara umum tujuan penulisan skripsi ini untuk mengetahui pengaruh antioksidan buah kersen (*Muntingia calabura*) dan buahnya dalam pemanfaatan kesehatan dimasyarakat.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui kandungan antioksidan di dalam buah dan manisan buah kersen (*Muntingia calabura*).
2. Mengetahui cara pengolahan buah kersen (*Muntingia calabura*) menjadi manisan buah kersen (*Muntingia calabura*).
3. Mengetahui perbedaan jumlah kandungan antioksidan dari buah tanpa diolah dengan buah kersen (*Muntingia calabura*) yang telah diolah mejadi manisan.
4. Mengetahui pemanfaatan hasil olahan buah kersen (*Muntingia calabura*) dalam pengobatan ditinjau dari pandangan Islam.

1.5 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian ini adalah mendapatkan bahan herbal yang berpotensi memiliki aktivitas sitotoksik yang nantinya akan dimaanfaatkan oleh masyarakat. Skripsi ini juga bermanfaat sebagai salah satu persyatan kelulusan sebagai dokter muslim Fakultas Kedokteran Unversitas YARSI.