

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sayuran lokal yang bermanfaat. Disisi lain, masih banyak sayuran lokal yang jarang dikonsumsi sebagai bahan pangan, padahal sayuran tersebut kaya akan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh dan kesehatan. Sayuran lokal juga dikenal sebagai sayuran *indigenous* (Batari, 2007). Sayuran *indigenous* merupakan sayuran asli daerah yang telah banyak dikonsumsi sejak zaman dahulu di berbagai lapisan masyarakat Indonesia (Suryadi dan Kusmana, 2004). Beberapa contoh sayuran *indigenous* yang telah diidentifikasi adalah sebagai berikut : beluntas, eceng, gedi, krokot, genjer, ginseng jawa, kacang gude, katuk, kecipir, kemangi, kenikir, koro pedang, leuncah, pegagan, poh pohan, sintrong dan takokak (Susila, Syukur, Purnamawati, Dharma, Gunawan dan Evi, 2012).

Salah satu sayuran *indigenous* yang diteliti adalah krokot (*Portulaca oleracea* L.). Krokot biasanya hanya digunakan untuk pengobatan. Bagian tanaman yang digunakan adalah akar, batang dan daun krokot dalam bentuk segar maupun kering (Soenanto dan Kuncoro, 2005).

Menurut Batari (2007) krokot mengandung flavonol dan flavon, yaitu sebesar 0.30 mg *quercetin*/100 gr sampel segar dan 4.05 mg *quercetin*/100 gr sampel kering. Hal ini membuktikan bahwa di dalam krokot memang tidak banyak mengandung komponen flavonol dan flavon, namun terdapat komponen fenolik lain yang jumlahnya cukup tinggi, seperti : fenol dan asam fenolat, antosianin, tannin, pigmen kuinon, pigmen flavonoid dan antioksidan. Flavonoid dapat berfungsi sebagai antioksidan, anti-mutagenik dan anti-karsinogenik (Hertog, Hollman, dan Katan, 1992). Dengan adanya kandungan flavonoid pada krokot tersebut, diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan.

Menurut Soenanto dan Kuncoro (2005) kandungan kimia dalam tanaman krokot meliputi *nicotinid acid*, tanin, saponin, dopanin, noradrenalin, vitamin A, B, dan C. Sedangkan kandungan kimia lainnya yang terdapat dalam krokot adalah KCl, KSO₄ dan KNO₃ (Hariana, 2015). Krokot mengandung asam lemak linolenat yang lebih banyak dibandingkan dengan tanaman berdaun lainnya. Hal ini

merupakan salah satu kelebihan dari krokot, karena sangat sedikit tanaman yang mengandung asam lemak linolenat (Batari, 2007).

Menurut Soenanto dan Kuncoro (2005) krokot cukup efektif untuk mengobati beberapa penyakit, seperti : disentri, radang usus buntu, radang payudara, radang tenggorokan dan gusi serta penyakit jantung. Hal ini diduga karena krokot secara alami mengandung antioksidan, vitamin A, B, C dan asam lemak linolenat. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis terhadap komponen kimia yang terdapat dalam krokot, sehingga dapat diketahui komponen kimia lainnya yang terkandung dalam krokot beserta jumlahnya.

Maserasi adalah proses pengekstrakan sampel dengan menggunakan pelarut dengan beberapa kali pengocokan atau pengadukan pada temperatur ruang (kamar) (DepKes RI, 2000). Hasil dari proses pengekstrakan sampel dapat berbentuk cair, kental dan kering. Ekstrak kering atau serbuk merupakan sediaan padat yang diperoleh dengan cara menguapkan pelarut berdasarkan kandungan bahan aktif.

Pembuatan serbuk ekstrak dari berbagai bagian tanaman krokot belum pernah dilaporkan. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan pembuatan serbuk ekstrak dari berbagai bagian tanaman krokot dan melakukan analisis terhadap karakteristik kimia dan komponen serbuk ekstrak yang dihasilkan. Serbuk ekstrak krokot tersebut diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat diolah lebih lanjut atau ditambahkan ke dalam produk pangan untuk meningkatkan nilai gizi pangan. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan mengambil judul **“Karakteristik Kimia dan Komponen Bioaktif Serbuk Ekstrak dari Berbagai Bagian Tanaman Krokot (*Portulaca oleracea* L.)”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik kimia dan komponen bioaktif yang terdapat pada berbagai bagian tanaman krokot (*Portulaca oleracea* L.), yaitu bagian akar, batang dan daun dalam bentuk segar.

2. Mengetahui karakteristik kimia dan komponen bioaktif yang terdapat pada berbagai bagian tanaman krokot (*Portulaca oleracea* L.), yaitu bagian akar, batang dan daun dalam bentuk serbuk.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai karakteristik kimia dan komponen bioaktif yang terdapat pada berbagai bagian tanaman krokot (*Portulaca oleracea* L.) dalam bentuk segar maupun dalam bentuk serbuk.
2. Tersedianya serbuk dari berbagai bagian tanaman krokot yang dapat digunakan untuk bahan makanan.
3. Sebagai dasar penelitian lebih lanjut dalam usaha meningkatkan pemanfaatan dari berbagai bagian tanaman krokot.

