

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Daun Salam

2.1.1 Deskripsi Tanaman

Tinggi pohon 25 m, dengan batang bulat, permukaan licin, tajuk dan akar lebat. Daun tunggal, berhadapan, tangkai daun panjang 0,5-1 cm. Helai daun bulat telur sampai telur sungsang, ujung berbentuk kerucut, pangkal runcing, tepi rata, permukaan atas licin berwarna hijau tua, permukaan bawah berwarna hijau muda, panjang 5-15 cm, lebar 3-8 cm, jika diremas berbau harum. Bunga majemuk tersusun dalam malai yang keluar dari ujung ranting, berwarna putih dan berbau harum. Bijinya bulat, diameter sekitar 1 cm, dan berwarna coklat. Buahnya merupakan buah Buni dengan diameter 8-9 mm. Buah yang masih muda berwarna hijau dan berubah warna menjadi merah tua setelah matang, rasanya agak pedas (Dalimartha, 2000).

a. Batang

Sebagai salah satu jenis tumbuhan perdu, maka tanaman daun salam ini tumbuh dengan tinggi sekitar 18 meter sampai dengan 27 meter. Biasanya untuk tumbuhan ini akan hidup secara liar berada di hutan dengan arah pertumbuhan batang yang tegak lurus. Bentuk dari batangnya bulat dengan bagian dari permukaan beralur serta batangnya yang bersifat kuat dan keras.

Sementara itu, bentuk dari percabangan tumbuhan salam ini diketahui bersifat monopodial. Sifat ini akan membuat batang pokoknya tampak terlihat sangat jelas, sehingga cukup mudah dibedakan antara batang dan juga cabangnya. Sifat monopodial ini juga yang nantinya akan menjadikan arah tumbuh dari batang selalu tegak lurus.

b. Daun

Daun tanaman salam ini berbentuk lonjong, elips, ataupun bentuk bulat telur yang tumbuh terlihat secara sungsang. Pangkal dari daun ini berbentuk lancip, sedangkan untuk bagian ujung daunnya tergolong tumpul. Secara keseluruhan untuk panjang daun ini berkisar antara 50 mm sampai dengan 150 mm dengan lebar sekitar 35 mm sampai 65 mm. Daun salam ini memiliki bentuk daun tunggal

yang tumbuhnya secara berhadapan. Tekstur dari daunnya ini bersifat licin dengan mempunyai warna hijau muda.

c. Bunga

Pohon salam ini memiliki bunga yang bersifat “banci” artinya mempunyai 2 jenis kelamin sekaligus, yaitu kelamin jantan dan kelamin betina. Jumlah kelopak bunga salam ini 4 sampai 5 helai dengan mahkota bunga yang diketahui berjumlah sama. Kadang-kadang untuk mahkota bunga dari pohon salam ini akan tumbuh secara berlekatan.

d. Buah

Buah salam ini memiliki tekstur serta bentuk yang sangat menyerupai buah buni, yaitu dalam pengertian botani ini merupakan buah berdaging yang terbentuk dari sebuah bakal buah atau ovarium tunggal. (<https://rimbakita.com>)

2.1.2 Klasifikasi Tanaman

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Sub Divisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>
Ordo	: <i>Myrtaceae</i>
Famili	: <i>Myrtaceae</i>
Genus	: <i>Syzygium</i>
Spesies	: <i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Walp. (Ayyida, K., 2014)



Gambar 2.1 Daun Salam

2.1.3 Kandungan Kimia

Sebagian besar masyarakat di Indonesia menggunakan daun salam sebagai pelengkap bumbu dapur karena bau harum yang dimiliki daun salam dan dapat menyedapkan rasa masakan. Akan tetapi, daun salam tidak hanya bermanfaat sebagai pelengkap bumbu dapur saja. Secara empiris daun salam dapat digunakan dalam terapi. Sebagai contoh, daun salam dapat digunakan untuk mengurangi hipertensi, diabetes, diare, gastritis dan penyakit kulit. Tumbuhan ini juga mempunyai efek diuretik dan analgesik. Manfaat-manfaat daun salam tersebut dihasilkan oleh kandungan senyawa kimia yang dimilikinya. Senyawa kimia yang terkandung dalam daun salam adalah flavonoid, tannin, minyak atsiri, triterpenoid, alkohol, dan steroid. Flavonoid, tannin, minyak atsiri, dan alkaloid memiliki efek antibakteri sedangkan steroid triterpenoid dan steroid memiliki efek analgesic (Tammi, 2016).

Menurut Tammi (2016) senyawa yang terkandung dalam daun salam yang dapat menjadi antibakteri adalah sebagai berikut.

a. Flavonoid

Flavonoid merupakan senyawa polar yang umumnya mudah larut dalam pelarut polar seperti etanol, menthanol, butanol, dan aseton. Flavonoid adalah golongan terbesar dari senyawa fenol. Senyawa fenol memiliki kemampuan antibakteri dengan cara mendenaturasi protein yang menyebabkan terjadinya kerusakan permeabilitas dinding sel bakteri.

b. Tannin

Tannin dapat mengganggu permeabilitas membrane sel bakteri dan memiliki kemampuan mencegah koagulasi plasma pada *Staphylococcus aureus*.

c. Minyak atsiri

Minyak atsiri juga berperan sebagai antibakteri dengan cara mengganggu enzim yang membantu pembentukan energi sehingga memperlambat pertumbuhan sel. Minyak atsiri dalam jumlah banyak dapat juga mendenaturasi protein.

d. Alkaloid

Alkaloid memiliki kemampuan sebagai antibakteri, mekanisme alkaloid sebagai inhibitor pertumbuhan bakteri adalah dengan cara mengganggu komponen penyusun peptidoglikan pada sel bakteri, sehingga lapisan dinding sel tidak terbentuk secara utuh dan menyebabkan kematian sel tersebut.

2.1.4 Manfaat dan Khasiat

Khasiat daun salam adalah untuk mengatasi asam urat, kencing manis, menurunkan kadar kolesterol, melancarkan pembuluh darah, radang, lambung, diare, mabuk alkohol dan gatal-gatal (Agoes, 2010). Khasiat daun salam juga dibuktikan dari penelitian-penelitian yang telah dilakukan sebelumnya dan hasilnya daun salam memiliki zat yang berguna untuk antikolesterol, antibakteri, antihipertensi, antiglikemik dan antibiotik (Tammi, 2016).

2.2 Simplisia

2.2.1 Definisi Simplisia

Menurut Farmakope Herbal Indonesia edisi I (2008), simplisia adalah bahan alam yang telah dikeringkan yang digunakan untuk pengobatan dan belum mengalami pengolahan. Kecuali dinyatakan lain suhu pengeringan simplisia tidak lebih dari 60°C. Simplisia digolongkan menjadi tiga kategori, berupa simplisia nabati, simplisia hewani dan simplisia pelikan (mineral).

2.2.2 Pengelolaan Simplisia

a. Pengumpulan Bahan Baku

Kadar senyawa aktif dalam suatu simplisia berbeda-beda tergantung pada beberapa faktor, antara lain: bagian tumbuhan yang digunakan, umur tumbuhan atau bagian tumbuhan pada saat panen, waktu panen dan lingkungan tempat tumbuh. Waktu panen saat erat hubungannya dengan pembentukan senyawa aktif di dalam bagian tumbuhan yang akan dipanen.

b. Sortasi Basah

Untuk memisahkan kotoran-kotoran atau bahan-bahan asing lainnya dari bahan simplisia. Misalnya pada simplisia yang dibuat dari akar suatu tanaman obat, bahan-bahan asing seperti tanah, kerikil, rumput, batang, daun, akar yang telah rusak, serta kotoran lain harus dibuang. Tanah mengandung bermacam-macam mikroba dalam jumlah yang tinggi. Oleh karena itu pembersihan simplisia dari tanah yang terikut dapat mengurangi jumlah mikroba awal (Prasetyo dan Entang, 2013).

c. Pencucian Bahan

Untuk menghilangkan tanah dan kotoran lain yang melekat pada bahan simplisia. Pencucian dilakukan dengan air bersih misalnya dari mata air, air sumur atau air PAM. Simplisia yang mengandung zat yang mudah larut di dalam air yang mengalir, pencucian agar dilakukan dalam waktu yang sesingkat mungkin. Pencucian sayur-sayuran satu kali dapat menghasilkan 25% dari jumlah mikroba awal, jika dilakukan pencucian sebanyak tiga kali, jumlah mikroba yang tertinggal hanya 42% dari jumlah mikroba awal. Pencucian tidak dapat membersihkan simplisia dari semua mikroba karena air pencucian yang digunakan biasanya mengandung juga jumlah mikroba (Prasetyo dan Entang, 2013).

d. Perajangan

Beberapa jenis bahan simplisia perlu mengalami proses perajangan. Perajangan bahan simplisia dilakukan untuk mempermudah proses pengeringan, pengepakan dan penggilingan. Perajangan dapat dilakukan dengan pisau, dengan alat mesin perajang khusus sehingga diperoleh irisan tipis atau potongan dengan ukuran yang dikehendaki. Semakin tipis bahan yang dikeringkan, semakin cepat penguapannya air, sehingga mempercepat waktu pengeringan. Akan tetapi irisan yang terlalu tipis juga dapat menyebabkan berkurangnya atau hilangnya zat yang berkhasiat yang mudah menguap, sehingga mempengaruhi komposisi bau dan rasa yang diinginkan (Prasetyo dan Entang, 2013).

e. Pengeringan

Tujuan pengeringan adalah untuk mendapatkan simplisia yang tidak mudah rusak sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama. Dengan mengurangi kadar air dan menghentikan reaksi enzimatik akan dicegah penurunan mutu atau kerusakan simplisia. Pengeringan simplisia dilakukan dengan menggunakan sinar matahari atau menggunakan suatu alat pengering. Hal-hal yang perlu diperhatikan selama proses pengeringan adalah suhu pengeringan. Kelembaban udara, aliran udara, waktu pengeringan dan luas permukaan bahan. Pada pengeringan bahan simplisia tidak dianjurkan menggunakan alat dari plastik (Prasetyo dan Entang, 2013).

f. Sortasi Kering

Tujuan sortasi untuk memisahkan benda-benda asing seperti bagian-bagian tanaman yang tidak diinginkan atau pengotoran-pengotoran lainnya yang masih ada dan tertinggal pada simplisia kering (Melinda, 2014).

g. Penyimpanan

Setelah tahap pengeringan dan sortasi kering selesai maka simplisia perlu ditempatkan dalam suatu wadah tersendiri agar tidak saling bercampur antara simplisia satu dengan lainnya. Untuk persyaratan wadah yang akan digunakan sebagai pembungkus simplisia adalah harus inert, artinya tidak bereaksi dengan bahan lain, tidak beracun, mampu melindungi bahan simplisia dari cemaran mikroba, kotoran, serangga, penguapan bahan aktif serta dari pengaruh cahaya, oksigen dan uap air (Melinda, 2014).

2.3 Ekstrak

2.3.1 Pengertian Ekstrak

Ekstrak adalah sediaan kering, kental atau cair dibuat dengan menyari simplisia nabati atau hewani menurut cara yang cocok, di luar pengaruh cahaya matahari langsung (Farmakope Ed III).

Prinsip ekstraksi yaitu menyeimbangkan konsentrasi senyawa dalam pelarut dan konsentrasi yang berada dalam sel suatu tanaman. Setelah kedua konsentrasi seimbang maka proses ekstraksi dihentikan dan dilanjutkan dengan proses penyaringan untuk memisahkan pelarut dengan sampel.

2.3.2 Tujuan Ekstraksi

Tujuan dari ekstraksi adalah untuk menarik semua zat aktif beserta komponen kimia yang terdapat pada simplisia. Dalam menentukan tujuan dari suatu proses ekstraksi, perlu diperhatikan beberapa kondisi dan pertimbangan yaitu:

- a. Senyawa kimia yang telah diketahui identitasnya
- b. Mengandung kelompok senyawa kimia tertentu
- c. Organisme (tanaman atau hewan) yang biasanya digunakan dalam pengobatan tradisional

- d. Penemuan senyawa baru untuk isolasi senyawa kimia baru yang belum diketahui sifatnya dan belum pernah ditentukan sebelumnya dengan metode apapun (Marjoni, 2016).

2.3.3 Metode Pembuatan Ekstrak

Ekstrak menurut Marjoni (2016) ada beberapa metode ekstraksi yaitu:

- a. Cara Dingin

- i. Maserasi

Maserasi adalah proses ekstraksi sederhana yang dilakukan hanya dengan cara merendam simplisia dalam satu atau campuran pelarut selama waktu tertentu pada temperature kamar dan terlindung dari sinar atau cahaya.

- ii. Perkolasi

Perkolasi adalah cara penyarian yang dilakukan dengan mengalirkan cairan penyari melalui serbuk simplisia yang telah dibasahi.

- b. Cara Panas

- i. Refluks

Refluks merupakan proses ekstraksi dengan pelarut pada titik didih pelarut selama waktu dan jumlah pelarut tertentu dengan adanya pendingin balik (kondensor). Proses ini umumnya dilakukan 3-5 kali pengulangan pada residu pertama, sehingga termasuk proses ekstraksi yang cukup sempurna.

- ii. Soxhlet

Soxhlet merupakan proses ekstraksi panas menggunakan alat khusus berupa ekstraktor soxhlet. Suhu yang digunakan lebih rendah dibandingkan dengan suhu pada metode refluks.

- iii. Digesti

Digesti adalah proses ekstraksi yang cara kerjanya hamper sama dengan maserasi, hanya saja digesti menggunakan pemanasan rendah pada suhu 30-40° C. metode ini biasanya digunakan untuk simplisia yang tersari baik pada suhu biasa.

- iv. Infus

Infus merupakan sediaan cair yang dibuat dengan cara menyari simplisia nabati dengan air pada suhu 90°C selama 15 menit kecuali dinyatakan lain.

v. Dekok

Dekok merupakan proses penyarian yang hamper sama dengan infusa. Perbedaan hanya terletak pada lama waktu pemanasan. Waktu pemanasan pada dekokta yaitu 30 menit dihitung setelah suhu mencapai 90°C.

2.3.4 Macam-Macam Ekstraksi

Macam-macam ekstraksi menurut (Aditya H.T 2015) yaitu:

a. Ekstraksi Cara Dingin

Metoda ini artinya tidak ada proses pemanasan selama proses ekstraksi berlangsung, tujuannya untuk menghindari rusaknya senyawa yang dimaksud rusak karena pemanasan. Jenis ekstraksi dingin adalah maserasi dan perkolasi.

b. Ekstraksi Cara Panas

Metoda ini pastinya melibatkan panas dalam prosesnya. Dengan adanya panas secara otomatis akan mempercepat proses penyarian dibandingkan cara dingin. Metodenya adalah refluks, ekstraksi dengan alat soxhlet dan infusa.

2.4 Gel

2.4.1 Defenisi Gel

Menurut farmakope Indonesia edisi ke-4 gel merupakan sistem semipadat terdiri dari suspensi yang dibuat dari partikel anorganik yang kecil atau molekul organik yang besar, terpenetrasi oleh suatu cairan. gel kadang – kadang disebut jeli. Sedangkan menurut Formularium Nasional gel adalah sediaan bermassa lembek, berupa suspensi yang dibuat dari zarah kecil senyawaan organik atau makromolekul senyawa organik, masing-masing terbungkus dan saling terserap oleh cairan.

Gel kadang-kadang disebut Jeli, merupakan sistem semipadat terdiri dari suspensi yang dibuat dari partikel anorganik yang kecil atau molekul organik yang besar, terpenetrasi oleh suatu cairan.

2.4.2 Karakteristik Gel

Sifat dan karakteristik gel menurut Sri Wardiyah (2015) adalah sebagai berikut (Disperse system):

a. Swelling

Gel dapat mengembang karena komponen pembentuk gel dapat menyerap larutan sehingga meningkatkan volumenya. Pelarut akan menembus antara matriks gel, dan terjadi interaksi antara pelarut dengan gel. Jika terdapat ikatan silang antara polimer dalam matriks gel, kelarutan komponen gel dapat menurun, dan perkembangan gel berkurang.

b. Sineresis

Suatu proses yang terjadi akibat adanya kontraksi di dalam massa gel. Cairan yang terjat akan keluar dan berada di atas permukaan gel. Pada waktu pembentukan gel terjadi tekanan yang elastis, sehingga terbentuk massa gel yang tegar. Mekanisme terjadinya kontraksi berhubungan dengan fase relaksasi akibat adanya tekanan elastis pada saat terbentuknya gel. Adanya perubahan pada ketegaran gel akan mengakibatkan jarak antar matriks berubah, sehingga memungkinkan cairan bergerak menuju permukaan. Sineresis dapat terjadi pada hidrogel maupun organogel.

c. Efek suhu

Efek suhu mempengaruhi struktur gel. Gel dapat terbentuk melalui penurunan temperatur tapi dapat juga pembentukan gel terjadi setelah pemanasan hingga suhu tertentu. Polimer seperti MC, HPMC, terlarut hanya pada air yang dingin membentuk larutan yang kental. Pada peningkatan suhu larutan tersebut membentuk gel. Fenomena pembentukan gel atau pemisahan fase yang disebabkan oleh pemanasan disebut thermogelation.

d. Efek elektrolit.

Konsentrasi elektrolit yang sangat tinggi akan berpengaruh pada gel hidrofilik dimana ion berkompetisi secara efektif dengan koloid terhadap pelarut yang ada dan koloid digaramkan (melarut). Gel yang tidak terlalu hidrofilik dengan konsentrasi elektrolit kecil akan meningkatkan rigiditas gel dan mengurangi waktu untuk menyusun diri sesudah pemberian tekanan geser. Gel Na-alginat akan segera mengeras dengan adanya sejumlah konsentrasi ion kalsium yang disebabkan karena terjadinya pengendapan parsial dari alginat sebagai kalsium alginat yang tidak larut.

e. Elastisitas dan rigiditas

Sifat ini merupakan karakteristik dari gel gelatin agar dan nitroselulosa, selama transformasi dari bentuk sol menjadi gel terjadi peningkatan elastisitas dengan peningkatan konsentrasi pembentuk gel. Bentuk struktur gel resisten terhadap perubahan atau deformasi dan mempunyai aliran viskoelastik. Struktur gel dapat bermacam-macam tergantung dari komponen pembentuk gel.

f. Rheologi

Larutan pembentuk gel (*gelling agent*) dan dispersi padatan yang terflokulasi memberikan sifat aliran pseudoplastis yang khas, dan menunjukkan jalan aliran non – Newton yang dikarakterisasi oleh penurunan viskositas dan peningkatan laju aliran.

2.5 Bahan Pembentuk Gel

a. Karbopol

Karbopol adalah basis gel yang pembentukan gel tergantung pada pH (Allen, 2002). Karbopol digunakan dalam sediaan cair dan semisolid sebagai *rheologi modifiers*, termasuk krim, gel, lotion dan salep yang digunakan untuk sediaan mata, rectal, topical dan vaginal. Karbopol berwarna putih, halus seperti benang, asam dan higroskopik yang sedikit berbau. Konsentrasi karbopol sebagai bahan pembentuk gel 0,5%-2,0% (Rowe, 2009: 110).

b. HPMC

HPMC (*Hydroxy Propyl Methyl Cellulose*) ataupun disebut dengan *Hypromellose* merupakan derivat dari metil selulosa berbentuk serbuk ataupun butiran putih, tidak berbau, tidak mempunyai rasa. Gampang larut dalam air panas serta hendak kilat membentuk koloid. Sangat sukar larut dalam eter, etanol ataupun aseton.

HPMC kerap digunakan selaku agen pensuspensi serta pula pembuat massa gel pada sediaan topikal. Dibanding dengan metilselulosa, HPMC membentuk larutan yang lebih jernih, tidak ada fiber yang tidak terlarut. Sehingga sesuai digunakan selaku *gelling agent* buat memproduksi gel yang jernih. Tidak hanya itu HPMC bisa menciptakan gel yang normal dalam penyimpanan jangka panjang (Rogers, 2009).

Gel yang baik memiliki waktu penyebaran yang pendek. HPMC dibanding dengan karbopol, metil selulosa serta sodium alginat, mempunyai energi sebar yang lebih baik sehingga lebih gampang diaplikasikan pada kulit (Madan, 2010)

2.6 Hand Sanitizer

Berdasarkan Depkes RI tahun 2008 *Hand sanitizer* adalah produk berupa gel yang mengandung bakterisida sebagai antiseptik, jika menggunakan *hand sanitizer* tidak perlu dibilas dengan air. Dibandingkan dengan sabun biasa atau air sabun antiseptik, penggunaannya sangat efektif membunuh flora yang berumur pendek dan tahan lama. Menurut *Food and Drug Administration* (FDA), pembersih tangan dapat membunuh bakteri dalam waktu kurang dari 30 detik.

Hand sanitizer adalah cairan pembersih tangan berbahan dasar alkohol yang digunakan untuk mematikan mikroorganisme dengan metode konsumsi tanpa dibasuh dengan air. Cairan dengan bermacam isi yang sangat cepat mematikan mikroorganisme yang terdapat di kulit tangan (Benjamin, 2010). Sediaan *hand sanitizer* berupa semacam gel, menurut Farmakope Indonesia IV (1995) gel ialah sistem semi solid terdiri dari suspensi yang terbuat dari partikel anorganik kecil ataupun molekul organik yang besar, terpenetrasi oleh sesuatu cairan. Bila massa gel terdiri dari partikel kecil yang terpisah sistem gel disebut sistem 2 fase, ataupun biasa disebut pula magma. Bila makromolekul organik tersebar rata dalam sesuatu cairan hingga sistem gel diucap sistem satu fase. Makromolekul sintesis yang menyusun gel fase tunggal antara lain merupakan karbopol (Wijoyo, 2016).

Alkohol banyak digunakan dalam *hand sanitizer*, hal ini dikarenakan alkohol memiliki kemampuan aktivitas bakteriosida yang baik terhadap gram positif, gram negatif, virus dan beberapa jamur. Selain alkohol salah satu bahan aktif yang sering digunakan di dalam *hand sanitizer* adalah triklosan. Triklosan adalah salah satu jenis bisfenol yang biasa digunakan secara luas sebagai bahan aktif di sabun antiseptik atau beberapa produk antiseptik lainnya, triklosan ini dipakai karena memiliki sifat bakteristatik (Ramadhan, 2013).

2.7 Bakteri

Bakteri umumnya berbentuk 1-sel atau sel tunggal atau uniseluler, tidak mempunyai klorofil berkembangbiak dengan pembelahan sel atau biner. Karena tidak mempunyai klorofil, bakteri hidup sebagai jasad yang saprofitik ataupun

sebagai jasad yang parasitik. Tempat hidupnya tersebar di mana-mana, yaitu di udara, di dalam tanah, didalam air, pada bahan-bahan, pada tanaman ataupun pada tubuh manusia atau hewan. (Kemenkes RI, 2017).

a. Jenis-Jenis Bakteri yang Berpeluang terdapat pada Tangan

Kulit sangat rentan terkena infeksi ataupun penyakit kulit lain yang salah satunya disebabkan oleh bakteri *Staphylococcus aureus*. Bakteri *Staphylococcus aureus* bertanggung jawab atas 80% penyakit supuratif, dengan permukaan kulit sebagai habitat alaminya. Penyebaran bakteri *Staphylococcus aureus* paling serius ditularkan dari tangan ke tangan. Bakteri *Staphylococcus aureus* memiliki potensial untuk menyebabkan penyakit yang didapat pada tubuh manusia seperti infeksi melalui kulit. Bahan makanan yang disiapkan dengan kontak tangan langsung tanpa proses mencuci tangan, sangat berpotensi terkontaminasi *staphylococcus aureus* (Tanjung, 2016).

Bakteri *Eschericia coli* dapat menyebabkan berbagai penyakit dan infeksi terhadap saluran pencernaan pada manusia. Bakteri memiliki spektrum yang sangat luas. Makan disaat kondisi tangan kotor juga dapat memicu hadirnya infeksi bakteri. Bakteri *Shigella* dapat menyebabkan infeksi berbagai saluran pencernaan. Bakteri *Shigella* biasa berada pada air yang terkontaminasi bahkan yang terlihat jernih sekalipun. Untuk membunuh koloni bakteri ini, diperlukan lagi bantuan sabun antiseptik pada proses mencuci tangan (Tanjung, 2016).

2.8 Studi Literatur

Penelitian kepustakaan dan studi pustaka atau riset pustaka meski bisa dikatakan mirip akan tetapi berbeda. Studi pustaka adalah istilah lain dari kajian pustaka, tinjauan pustaka, kajian teoritis, landasan teori, telaah putsaka (*literature review*), dan tinjauan teoritis. Yang dimaksud penelitian kepustakaan adalah penelitian yang dilakukan hanya berdasarkan atas karya tertulis, termasuk hasil penelitian baik yang telah maupun yang belum dipublikasikan (Embun, 2012).

Meskipun merupakan sebuah penelitian, penelitian dengan studi literatur tidak harus turun ke lapangan dan bertemu dengan responden. Data-data yang dibutuhkan dalam penelitian dapat diperoleh dari sumber pustaka atau dokumen. Menurut Zed, 2014 pada riset pustaka (*library research*), penelusuran pustaka tidak hanya untuk langkah awal menyiapkan kerangka penelitian (*research*

design) akan tetapi sekaligus memanfaatkan sumber-sumber perpustakaan untuk memperoleh data penelitian. Selain data, beberapa hal yang harus ada dalam sebuah penelitian supaya dapat dikatakan ilmiah, juga memerlukan hal lain seperti rumusan masalah, landasan teori, analisis data, dan pengambilan kesimpulan. Penelitian dengan studi literatur adalah penelitian yang persiapannya sama dengan penelitian lainnya akan tetapi sumber dan metode pengumpulan data dengan mengambil data di pustaka, membaca, mencatat, dan mengolah bahan penelitian. Meskipun terlihat mudah, studi literatur membutuhkan ketekunan yang tinggi agar data dan analisis data serta kesimpulan yang dihasilkan sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Untuk itu dibutuhkan persiapan dan pelaksanaan yang optimal. Penelitian studi literatur membutuhkan analisis yang matang dan mendalam agar mendapatkan hasil. Dengan demikian penelitian dengan studi literatur juga sebuah penelitian dan dapat dikategorikan sebagai sebuah karya ilmiah karena pengumpulan data dilakukan dengan sebuah strategi dalam bentuk metodologi penelitian. Variabel pada penelitian studi literatur bersifat tidak baku. Data yang diperoleh dianalisis secara mendalam oleh penulis. Data-data yang diperoleh dituangkan ke dalam sub bab sehingga menjawab rumusan masalah penelitian