

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanin merupakan senyawa polifenol yang berasal dari tumbuhan, memiliki rasa pahit dan kelat, dan dapat menggumpalkan protein. Tanin pada tumbuhan banyak terkandung pada bagian kulit batang, daun pada tumbuhan yang berfungsi untuk melindungi tumbuhan dari hama. Tanin yang terlarut dalam air memberikan warna coklat kehitaman seperti air teh. Tanin merupakan golongan senyawa polifenol yang sifatnya polar, dapat larut dalam gliserol, alkohol dan hidroalkoholik, air dan aseton, tetapi tidak larut dalam kloroform, petroleum eter dan benzen (Artati dan Fadilah, 2007).

Tanin memiliki beberapa kegunaan sebagai zat anti septik pada luka karena dapat menggumpalkan protein, sebagai campuran obat cacing dan anti kanker, sebagai zat pemberi warna pada industri tinta dan cat, sebagai pengendap serat-serat organik pada industri minuman anggur dan bir, sebagai pengikat protein pada industri kulit agar kulit tidak mudah membusuk.

Salah satu tanaman yang mengandung tanin adalah daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp). Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp) dikenal dan dimanfaatkan daunnya oleh masyarakat selain sebagai bumbu dapur juga untuk membantu mengatasi diare. Kandungan daun salam yang kemungkinan dapat memberikan efek anti diare adalah tanin yang merupakan kelompok besar dari senyawa kompleks yang didistribusikan merata pada berbagai tanaman.

Daun salam diketahui mengandung tanin (Dalimarta, 2005), tetapi belum diketahui bagian daun mana yang memiliki kandungan tanin paling tinggi. Atas pertimbangan tersebut maka perlu dilakukan penetapan kadar tanin pada daun salam yang masih muda dan daun salam yang sudah tua.

Untuk mengetahui kadar tanin pada infusa daun salam dapat dilakukan secara Spektrofometri sinar tampak (Uv-Vis). Penelitian ini dilakukan secara studi literatur. Peneliti bertujuan untuk mengetahui kadar tanin pada infusa secara studi literatur.

Berdasarkan Studi Literatur, peneliti sebelumnya ada yang melakukan penetapan kadar tanin pada daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp)) secara Spektrofotometri sinar tampak (Uv-Vis).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk penelitian penetapan kadar tanin pada daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp)) secara Spektrofotometri sinar tampak (Uv-Vis) secara studi literatur.

1.2 Perumusan Masalah

Berapakah kadar tanin dalam daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) dengan sedian infusa dan ekstrak secara Spektrofotometri sinar tampak?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian hanya dilakukan untuk mengetahui kadar tanin dalam daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) dengan sedian infusa dan ekstrak secara Spektrofotometri sinar tampak berdasarkan studi literatur.

1.4 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kadar tanin pada daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) dengan sedian infusa dan ekstrak secara Spektrofotometri sinar tampak.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai penetapan kadar tanin dalam daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) secara Spektrofotometri sinar tampak.