

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah musiman seperti ramania banyak ditemukan di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Kalimantan Selatan merupakan salah satu daerah di mana buah ramania masih banyak ditemukan. Karena buah ramania tidak dibudidayakan dan masih tumbuh liar, masyarakat Kalimantan menyebutnya sebagai buah hutan. Biasanya, buah ramania dimakan mentah sebagai rujak atau dikombinasikan dengan bahan lain untuk membuat sambal tradisional Kalimantan (Harsono, 2017).

Buah Ramania memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, tidak hanya pada buah nya saja seluruh bagian dari buah Ramania seperti pada bagian kulit buah, biji buah dan daging buah ramania memiliki senyawa metabolit sekunder yang berkhasiat sebagai anti diabetes, mengatasi sariawan, mempercepat penyembuhan luka, pencegah kanker, dan lain sebagainya. Menurut Khairiah & Salim (2020) Kandungan senyawa metabolit sekunder yang terkandung pada seluruh bagian buah Ramania yang meliputi kulit buah, biji buah dan daging buah diantaranya adalah flavanoid, alkaloid, saponin, fenol, tanin, steroid, triterpen, dan vitamin.

Pengambilan senyawa metabolit sekunder yang ada pada buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) dilakukan dengan proses ekstraksi. Penelitian yang telah dilakukan oleh Kholifah (2023) pada ekstrak buah Ramania dengan menggunakan pelarut etanol menunjukkan nilai IC₅₀ sebesar 5,72 ppm dan 2,26 Ppm. Hal ini menunjukkan kuatnya kandungan antioksidan dan vitamin C dari ekstrak buah Ramania. Aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dapat dihasilkan oleh pelarut etanol 96% karena memiliki kemampuan untuk melarutkan lebih banyak bahan kimia antioksidan daripada pelarut air.

Proses pengeringan mempengaruhi jumlah bahan kimia aktif yang dimiliki tanaman. Sejumlah kerugian akan muncul dari pengeringan yang tidak tepat, termasuk

perubahan karakteristik bahan asli, seperti bentuk dan kualitas simplisia (Mulyawan dkk., 2018). Ada dua cara untuk mengeringkan yaitu pengeringan alami, yang memanfaatkan panas matahari. Dengan menggunakan prosedur ini, pengeringan membutuhkan waktu tiga sampai empat hari. Di sisi lain, pendekatan pengeringan buatan melibatkan empat jam pada suhu 50°C di dalam oven (Masduqi dkk., 2019).

Nilai rendemen ekstrak mempengaruhi seberapa banyak bahan kimia metabolit sekunder yang terdapat dalam ekstrak. Untuk menghitung rendemen ekstrak, berat simplisia yang digunakan sebagai bahan baku dan berat ekstrak yang dihasilkan dibandingkan. Budiyanto (2015) menyatakan bahwa konsentrasi bahan kimia yang tertarik ke simplisia meningkat seiring dengan meningkatnya rendemen ekstrak. Lamanya proses ekstraksi, teknik pengadukan, dan teknik pengeringan mempengaruhi hasil yang diperoleh (Febrina, 2015).

Berdasarkan penelitian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang perbandingan rendemen ekstrak etanol 96% Buah Ramania dari kulit buah ,biji buah dan daging buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) dengan variasimetode pengeringan alami dan buatan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka timbul permasalahan sebagai berikut:

1. Berapakah rendemen ekstrak etanol 96% terhadap buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) meliputi kulit buah, biji buah dan daging buah ramania dengan metode pengeringan matahari ?
2. Berapakah rendemen ekstrak etanol 96% terhadap buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) meliputi kulit buah, biji buah dan daging buah ramania dengan metode pengeringan oven ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui hasil rendemen dari ekstrak etanol 96% terhadap buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) meliputi kulit buah, daging buah dan biji buah ramania dengan metode pengeringan matahari.
2. Untuk mengetahui hasil rendemen dari ekstrak etanol 96% terhadap buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) kulit buah, daging buah dan biji buah ramania dengan metode pengeringan oven.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut;

3. Peneliti

Penelitian ini diharapkan untuk dapat mengetahui perbedaan dari hasil rendemen ekstraksi pelarut etanol 96% kulit buah, biji buah dan daging buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) dengan variasi metode pengeringan.

4. Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi pembaca khususnya mahasiswa Farmasi Universitas Borneo Lestari mengenai hasil perbandingan rendemen ekstrak pelarut etanol 96% dari kulit buah, biji buah dan daging buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) dengan variasi metode pengeringan.

5. Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai manfaat dari buah ramania (*Bouea macrophylla* Griff) sebagai zat – zat nutrisi dan memiliki antioksidan yang baik bagi tubuh dan sebagai obat tradisional yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh.