

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak atsiri yang juga disebut minyak eteris merupakan minyak yang mudah menguap dengan komposisi yang berbeda-beda sesuai sumber penghasilnya. Minyak atsiri bukan merupakan zat kimia tunggal murni, melainkan merupakan campuran zat-zat yang memiliki sifat fisika kimia berbeda-beda. Banyak istilah yang digunakan untuk menyebut minyak atsiri, misalnya dalam bahasa Inggris disebut *essential oils*, *ethereal oils* dan *volatile oils*. Dalam bahasa Indonesia ada yang menyebutnya minyak terbang, bahkan ada pula yang menyebutnya minyak kabur (Lutony & Rahmayani, 1994).

Penggunaan minyak atsiri sangat luas dan spesifik, khususnya dalam berbagai bidang industri, misalnya untuk pembuatan kosmetik (sabun, pasta gigi, sampo, lotion dan parfum), dalam industri makanan digunakan sebagai bahan penyedap atau penambah cita rasa (*flavouring agent*), dalam industri farmasi atau obat-obatan digunakan sebagai antibakteri, dalam industri parfum sebagai pewangi, juga digunakan sebagai insektisida. Oleh karena itu, tidak heran jika minyak atsiri banyak diburu oleh berbagai negara dan menjadi komoditi perdagangan utama dunia selama bertahun-tahun (Lutony dan Rahmayati, 2000).

Biji lada merupakan bahan yang sudah dikenal lama, tanamannya banyak ditanam di Negara India, Arab dan Ceylon. Dengan berkembangnya sejarah, tanaman lada masuk ke Indonesia yang hingga saat ini masih berpusat di Sumatera Selatan (Jambi, Lampung dan pulau Bangka). Tanaman lada (*Piper*

nigrum L.) termasuk suku Piperaceae. Dari tanaman lada ini, bijinya digemari dan merupakan komoditi ekspor. Dua sifat biji lada yang khas, yaitu rasanya yang pedas dan aromanya yang khas menyebabkan biji lada banyak sekali dipergunakan sebagai bahan penyedap atau peningkat rasa makanan. Aroma biji lada adalah akibat adanya minyak atsiri yang terdapat dalam biji lada tersebut. Di samping penggunaan sebagai bahan penyedap, biji lada juga banyak dimanfaatkan dalam obat-obatan modern maupun tradisional, antara lain sebagai stimulan pengeluaran keringat, obat untuk mengeluarkan angin serta peningkat selera makan (Lenny & Herlina, 1991).

Isolasi minyak atsiri dapat dilakukan dengan berbagai macam metode seperti penyulingan, pengepresan, ekstraksi dengan pelarut menguap, ekstraksi dengan lemak padat. Namun, sebagian besar minyak atsiri diperoleh melalui metode penyulingan air yang dikenal juga dengan hidrodestilasi (Lutony & Rahmayati, 1994).

Meskipun proses isolasi minyak atsiri melalui metode penyulingan merupakan model tertua, tetapi hingga kini masih banyak dilakukan oleh para perajin minyak atsiri di berbagai negara, khususnya negara yang sedang berkembang termasuk Indonesia (Lutony & Rahmayati, 1994).

Berdasarkan pertimbangan di atas, penulis ingin meneliti komponen minyak atsiri dari lada hitam dan lada putih dengan mengkarakterisasi simplisia, isolasi secara destilasi air (*Water distillation*) dan penetapan kadar minyak atsiri menggunakan alat *stahl*. Selanjutnya komponen minyak atsiri dianalisis secara GC-MS. Lada diambil dari Desa Aek Bingke Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diambil perumusan masalah yaitu:

1. Apakah karakterisasi simplisia lada hitam dan lada putih yang diteliti memenuhi persyaratan yang ada di MMI?
2. Apakah ada perbedaan karakterisasi simplisia dan komponen minyak atsiri dari simplisia lada hitam dengan komponen minyak atsiri simplisia lada putih?

1.3. Hipotesis

Berdasarkan perumusan masalah di atas maka dibuat hipotesis yaitu:

1. Simplisia lada hitam dan lada putih yang diteliti memenuhi persyaratan yang terdapat dalam MMI.
2. Ada perbedaan karakterisasi simplisia dan komponen penyusun minyak atsiri dari simplisia lada hitam dengan komponen minyak atsiri simplisia lada putih.

1.4. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk meningkatkan pemanfaatan lada hitam dan lada putih dengan cara karakterisasi simplisia, isolasi dan analisis komponen minyak atsiri.
2. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan karakterisasi dan analisa komponen dari simplisia lada hitam dan lada putih.

1.5. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai komponen minyak atsiri yang terdapat dalam simplisia lada hitam dan lada putih sehingga dapat bermanfaat bagi ilmu pengetahuan untuk dapat mengembangkan penelitian bahan alam penghasil minyak atsiri yang terdapat di Indonesia.

BAB II