

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut WHO (2002), makanan yang tercemar mikroorganisme masih menjadi masalah utama dalam kesehatan. Sekitar 30% orang di berbagai negara mengalami gangguan kesehatan akibat diare. Pada tahun 2000 keadaan tersebut mengakibatkan kematian sekitar 2 juta jiwa di seluruh dunia.

Makanan seperti daging ayam dan tahu banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Jenis makanan tersebut potensial ditumbuhi mikroorganisme patogen penyebab penyakit karena mengandung kadar air tinggi yang merupakan tempat pertumbuhan mikroorganisme. Pemberian pengawet makanan dapat dilakukan untuk meminimalisir adanya mikroorganisme (Harmayani *et al.*, 2009).

Pengawet sintesis banyak digunakan, tetapi cara penggunaan yang tidak tepat dapat mengganggu kesehatan. Pengawet yang masih sering digunakan namun dilarang penggunaannya antara lain formalin, asam borat, asam salisilat, kalium klorat, kloramfenikol, dan lain-lain (Usmiati, 2010). Penggunaan pengawet sintesis dalam waktu lama akan menyebabkan kanker, sehingga pengawet alami yang berasal dari tumbuhan lebih disarankan (Kusumaningrum, 2013).

Salah satu tanaman yang memiliki aktivitas antibakteri yaitu kemangi (*Ocimum basilicum* L.). Nurcahyanti (2011) meneliti bahwa *Ocimum* sp. mengandung senyawa yang memiliki efek antibakteri. Beberapa penelitian sebelumnya juga telah membuktikan penggunaan minyak atsiri kemangi sebagai antibakteri (Lee *et al.*, 2005; Wannisor *et al.*, 2005; Maryati *et al.*, 2007).

Komponen utama minyak atsiri kemangi adalah estragol, linalool dan eugenol (Hussain *et al.*, 2008). Penelitian Hussain *et al.* (2008) membuktikan bahwa minyak atsiri kemangi mempunyai komponen utama linalool (56.7 – 60.6%) yang memiliki aktivitas antibakteri terhadap mikroorganisme patogen seperti *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus subtilis*.

Data tersebut menunjukkan bahwa minyak atsiri kemangi dapat digunakan sebagai alternatif pengawet makanan.

Penelitian ini akan dilakukan untuk menguji potensi minyak atsiri kemangi sebagai pengawet berdasarkan aktivitas antibakteri pada tahu dan daging ayam. Analisis kualitatif juga dilakukan untuk mengidentifikasi senyawa penyusun minyak atsiri menggunakan metode Kromatografi Gas-Spektrometri Massa (KG-MS).

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja senyawa kimia yang terkandung dalam minyak atsiri kemangi?
2. Apakah minyak atsiri kemangi berpotensi sebagai pengawet makanan berdasarkan aktivitasnya sebagai antibakteri?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kandungan kimia yang terdapat dalam minyak atsiri kemangi.
2. Mengetahui potensi minyak atsiri kemangi sebagai pengawet makanan berdasarkan aktivitas antibakteri.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian tentang potensi minyak atsiri kemangi sebagai pengawet daging ayam dan tahu putih dapat dijadikan alternatif untuk mengawetkan makanan dengan bahan alami.