

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia sering mengonsumsi tahu dan daging ayam sebagai sumber protein karena harganya yang murah serta memiliki kandungan gizi yang tinggi (Pakpahan *et al.*, 2015). Kadar protein dalam tahu mencapai 30-45% dan kurang lebih 75% air (Astuti dan Izzati, 2010). Adanya kandungan protein dan air yang tinggi pada tahu membuat besarnya potensi ditumbuhi oleh mikroba (Nurwontoro dan Djarijah, 2011). Sedangkan, pada daging ayam setelah dipotong mengandung jumlah bakteri antara 600-8.100 unit koloni/cm² pada permukaan kulitnya dan jumlahnya dapat meningkat menjadi 11.000–93.000 unit koloni/cm² setelah mengalami berbagai proses (Buckle *et al.*, 2009). Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan dapat menyebabkan pembusukan, pembentukan racun dan penurunan kualitas produk makanan (Celiktas *et al.*, 2007). Di Indonesia, pembusukan makanan yang disebabkan oleh *Vibrio cholera*, *Escherichia coli*, *Bacillus sp.*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhimurium* dapat menyebabkan keracunan makanan (Agustina *et al.*, 2013).

Anand *et al.* (2011) dan Patil *et al.* (2011) membuktikan bahwa Kemangi (*Ocimum basilicum*), yang umumnya dimanfaatkan sebagai sayur atau lalap memiliki aktivitas antibakteri dan antioksidan. Minyak atsiri, linalool, dan komponen lainnya dari kemangi memiliki aktivitas antimikroba yang efektif terhadap rantai bakteri: *S. aureus*, *E. coli*, *B. subtilis*, *Pasteurella multocida* dan fungi patogenik *Aspergillus niger*, *Mucor mucedo*, *Fusarium solani*, *Botryodiplodia theobromae*, *Rhizopus solani* dari penilaian metode difusi disk pada konsentrasi hambat minimum (Hussain *et al.*, 2008).

Perebusan menggunakan pelarut air merupakan metode penyiapan bahan yang umum dilakukan masyarakat dengan pertimbangan kepraktisan serta biaya yang rendah. Proses infundasi memiliki prinsip yang sama dengan perebusan, dapat menyari simplisia dengan pelarut air dalam waktu singkat

(DepKes RI, 2000). Berdasarkan uraian tersebut, pada penelitian ini dilakukan identifikasi golongan senyawa kimia dan pengujian aktivitas penghambatan pertumbuhan bakteri pada tahu dan ayam dari infusa kemangi.

B. Rumusan Masalah

1. Golongan senyawa kimia apa yang terkandung dalam infusa kemangi?
2. Apakah infusa kemangi memiliki aktivitas penghambatan pertumbuhan bakteri terhadap tahu dan ayam?

C. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis golongan senyawa kimia yang terkandung dalam infusa kemangi dengan metode skrining fitokimia.
2. Menganalisis aktivitas penghambatan pertumbuhan bakteri infusa kemangi pada tahu dan ayam

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi golongan senyawa yang terkandung dalam infusa kemangi.
2. Meningkatkan nilai guna tumbuhan kemangi sebagai alternatif bahan penghambat pertumbuhan bakteri.