

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Literature rivew adalah melakukan survey terhadap jurnal ilmiah, buku, disertai, prosiding converasi , dan atau materi terbitan lainnya. Tujuannya adalah untuk memberikan ringkasan, deskripsi, dan evaluasi dari suatu topic, masalah, atau bidang penelitian. *Literature rivew* berisiuraian tentang teori, temuan dan bahan penelitian lain yang diperoleh dari bahan acuan untuk dijadikan landasan kegiatan penelitian.

Copeland dalam Aryani (2014) menjelaskan bahwa, kecambah merupakan tumbuhan kecil yang tumbuh dari biji kacang-kacangan yang telah disemaikan sebelumnya, sedangkan perkecambahan adalah serangkaian proses yang terjadi sejak biji dorman sampai bibit yang sedang tumbuh. Perkecambahan dapat meningkatkan karakteristik fungsional dan nilai nutrisi (gizi) dari kacang-kacangan. Kandungan zat gizi sebelum mengalami proses perkecambahan berada dalam bentuk pasif (tidak aktif).

Kebutuhan rata-rata nasional di Indonesia untuk kacang hijau adalah 350.000 ton/tahun, sedangkan produksi rata-rata adalah 311.658 ton/tahun. sehingga terjadi kekurangan sekitar 38.342 ton/tahun. Kebutuhan per kapita adalah 1.27 kg/tahun untuk keperluan bahan makanan, benih, pakan ternak.

Nilai ekspor selama 10 tahun menurun sebesar 10.37% dengan rata-rata 24.019 ton/tahun. Sedangkan nilai impor meningkat sebesar 6.83% dengan rata-rata 42.655 ton/tahun. Kacang hijau (*Phaseolus radiata* L.) sebagai salah satu sumber protein nabati, merupakan komoditas strategis karena permintaannya cukup besar setiap tahun, sebagai bahan pangan, pakan, maupun industri. Keunggulan lain tanaman kacang hijau adalah berumur genjah (pendek), toleran terhadap kekeringan karena berakar dalam, dapat tumbuh pada lahan yang miskin unsur hara (Alfandi, 2015).

Kecambah kacang hijau dimanfaatkan untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, meningkatkan sistem kesuburan, membantu mendapatkan berat badan yang ideal, menurunkan risiko alami kanker, kesehatan rambut dan kulit, menjaga kesehatan mata, untuk kesehatan wanita, meningkatkan kesuburan, dan melawan anemia.

Ekstrak adalah sediaan kering, kental atau cair yang diperoleh dengan mengekstraksi zat aktif dari simplisia nabati atau hewani menurut cara yang sesuai (Departemen Kesehatan RI, 1995). Ekstraksi merupakan proses penyarian senyawa kimia yang terdapat dalam bahan alam atau bersasal di dalam sel dengan menggunakan pelarut dan metode yang tepat. Ekstraksi dilakukan dengan menggunakan pelarut yang sesuai, kemudian semua atau hampir semua pelarut diuapkan dan massa serbuk yang tersisa diperlakukan sedemikian rupa hingga memenuhi baku yang telah ditetapkan (Departemen Kesehatan RI, 1995).

Maserasi merupakan cara penyarian yang sederhana (Anonim, 1986) bila dibandingkan dengan metode ekstraksi lainnya. Hal ini dikarenakan carapengerjaannya sederhana dan peralatannya mudah diusahakan, sederhana, dan tidak memerlukan alat khusus (Indraswari, 2008; Runadi, 2007).

Perkolasi merupakan metode ekstraksi dengan bahan yang disusun secara unggul dengan menggunakan pelarut yang selalu baru sampai prosesnya sempurna dan umumnya dilakukan pada suhu ruangan. Prosedur metode ini yaitu bahan direndam dengan pelarut, kemudian pelarut baru dialirkan secara terus menerus sampai warna pelarut tidak lagi berwarna atau tetap bening yang artinya sudah tidak ada lagi senyawa yang terlarut. Kelebihan dari metode ini yaitu tidak diperlukan proses tambahan untuk memisahkan padatan dengan ekstrak, sedangkan kelemahan metode ini adalah jumlah pelarut yang dibutuhkan cukup banyak dan proses juga memerlukan waktu yang cukup lama, serta tidak meratanya kontak antara padatan dengan pelarut (Sarker, S.D., et al, 2006).

B. Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan dari *Literature review* perbandingan ekstrak kecambah kacang hijau dengan menggunakan metode maserasi dan perkolasi dari ketiga artikel jurnal yang diperoleh dari google scholar?

C. Tujuan Penelitian

Literature riview perbandingan rendemen ekstrak kecambah dengan metode maserasi dan perkolasi dengan melakukan perbandingan dari 3 artikel jurnal.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat pertama yang bisa diperoleh dengan membuat literature review adalah mengetahui perkembangan ilmu pengetahuan bidang tertentu. Dengan manfaat ini seorang peneliti bisa terus mendalami ilmu pengetahuan tersebut, bahkan bisa ikut andil dalam perkembangan ilmu pengetahuan tersebut. Selain mengetahui perkembangan ilmu pengetahuan, membuat literature review bisa juga bermanfaat untuk menambah ilmu pengetahuan. Dengan ilmu pengetahuan yang semakin bertambah, maka wawasannya juga akan ikut bertambah. Hal ini dapat terjadi karena ketika melakukan kegiatan literature review, peneliti akan membaca dan memahami berbagai macam karya tulis, baik yang relevan topik pembahasan atau tidak.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian dengan judul Perbandingan Rendemen Ekstrak Kecambah Dengan Metode Maserasi dan Perkolasi belum pernah dilakukan.

1. Rulia Meilina, 2019. Efek Antiinflamasi gel Kacang hijau Pada Mencit Putih (*Mus Muculus*) Untuk mengetahui perbandingan gel kacang hijau pada mencit. Hasil Persentase Perhitungan Dari Pengurangan Perubahan Diameter Pada Luka Sayat Diperoleh Efektivitas Penyembuhan Luka Yang Sangat Baik Pada Betadin Salep Sebagai Kontrol Positif, Sediaan Gel Ekstrak 10%, Ekstrak 7.5% Dan Tanpa Ekstrak.
2. Taufik hidayat dkk 2021. Formulasi Dan Evaluasi Fisik Gel Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Dengan Carbomer Sebagai Gelling Agent . Formulasi Dan Evaluasi Fisik Gel Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Dengan Carbomer Sebagai Gelling Agent . T. Evaluasi Sediaan Meliputi Organoleptik, Uji Ph, Uji Daya Sebar Dan Uji Viskositas. Hasil Uji Viskositas Menunjukkan Sediaan Yang Dibuat Tanpa Menambahkan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Memiliki Viskositas Sediaan Yang Lebih Besar Dibandingkan Dengan Sediaan Gel Ekstrak Kecambah Kacang Hijau. Pengamatan Menunjukkan Sediaan Memiliki Stabilitas Fisika Yang Baik Selama Penyimpanan 28 Hari Pada Penyimpanan Suhu Ruang.
3. Ika Martoquito Lumbanraja, 2019. Pengaruh Jenis Pelarut dan Ukuran Partikel Bahan terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. untuk mengetahui pengaruh jenis pelarut dan ukuran partikel bahan terhadap karakt Hasil Penelitian Menunjukkan Bahwa Perlakuan Jenis Pelarut Dan

Ukuran Partikel Bahan Berpengaruh Sangat Nyata Terhadap Rendemen, Kadar Saponin Ekstrak Kasar Dan Tinggi Buih Daun Bidara Sebagai Sumber Saponin. Interaksi Antar Perlakuan Berpengaruh Sangat Nyata Terhadap Rendemen Dan Tinggi Buih. Sumber Saponin Dengan Nilai Rendemen $17,91 \pm 0,73$ %, $20,40 \pm 0,79$ % Ekstrak Kasar Kandungan Saponin Dan Tinggi Busa $8,27 \pm 0,01$ Mm. eristik ekstrak daun bidara sebagai sumber saponin, mendapatkan pelarut terbaik. jenis dan ukuran partikel untuk menghasilkan ekstrak daun bidara sebagai sumber saponin.