

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Diare menjadi penyebab utama morbiditas dan mortalitas pada anak di dunia dan sebagian besar disebabkan oleh tercemarnya makanan atau minuman oleh berbagai mikroorganisme seperti bakteri, virus dan parasit.<sup>1</sup> Maka dari itu, diperlukan adanya upaya pengendalian saat terjadi diare. Sejak zaman dahulu obat tradisional banyak dimanfaatkan sebagai alternatif pilihan untuk mengobati suatu penyakit, karena dianggap memiliki efek samping yang lebih kecil jika digunakan secara tepat dibandingkan obat modern.<sup>2</sup> Salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai antidiare adalah teh hijau (*Camellia sinensis*). Teh menjadi salah satu produk minuman yang paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia, karena diyakini memiliki berbagai manfaat.<sup>3</sup>

Pengolahan teh yang dilakukan dapat mempengaruhi senyawa yang terkandung pada teh, Seperti teh tradisional yang berasal dari Garut, Jawa Barat, yaitu teh hijau yang diolah dengan cara diinjak-injak kemudian dikeringkan dengan cara disangrai yang dikenal sebagai *teh kejek*, mampu menghasilkan teh dengan kualitas dan manfaat lebih baik daripada yang diolah secara modern.<sup>4</sup>

*Teh kejek* mengandung berbagai metabolit sekunder diantaranya alkaloid, flavonoid, tanin, kuinon, saponin, fenol, dan triterpenoid,<sup>5</sup> dari semua senyawa yang terkandung pada *teh kejek*, senyawa yang berperan sebagai antidiare adalah flavonoid dan tanin. Tanin dapat digunakan sebagai antidiare karena ditinjau dari fungsinya berperan sebagai astringen dan pada kasus diare bekerja dengan

menciutkan selaput lendir usus sehingga dapat menghentikan terjadinya diare.<sup>6</sup> Flavonoid juga berperan sebagai antidiare dengan cara menghambat motilitas usus sehingga dapat meminimalisir pengeluaran cairan dan elektrolit.<sup>7</sup> Pada penelitian terkait *teh kejek* tersebut belum dilakukan mengenai pengujian kadar tanin serta pengujian antidiare pada hewan uji. Adanya aktivitas antidiare dari tanin pada teh hijau didasarkan pada fakta bahwa teh hijau memiliki kandungan senyawa dominan dari polifenol yang terdiri dari (-)-epigallocatekin, (-)-epigallocatekin-3-galat, (+)-katekin, (+)-galokatekin, (-)-epikatekin dan (-)-epikatekin-3-galat.<sup>8</sup>

Metode pengujian kadar tanin yang dapat dilakukan adalah metode gravimetri yang didasarkan pada penimbangan analit pada bobot konstan,<sup>9</sup> Selain itu dapat dilakukan menggunakan metode kolorimetri menggunakan instrumen spektrofotometer dengan Folin-Ciocalteu sebagai reagen dan asam tanat sebagai standar.<sup>10</sup> Pengujian antidiare dapat dilakukan dengan metode proteksi diare dari induksi oleh *Oleum ricini* dan metode transit intestinal. Metode ini sering digunakan untuk mengetahui aktivitas antidiare suatu senyawa karena dianggap mudah, sederhana dalam hal pengamatan, perlakuan, pengukuran dan alat yang digunakan serta mudah dalam melakukan analisis data.<sup>11</sup>

Penelitian sebelumnya menyebutkan bahwa epigallocatekin gallat yang terkandung dalam teh hijau dapat menghambat pertumbuhan *Vibrio cholera* dan menunjukkan aktivitas antidiare yang baik,<sup>12</sup> dan dapat menghambat pertumbuhan bakteri penyebab diare yaitu *E. coli*.<sup>13</sup>

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan pengujian kadar tanin yang terkandung dalam *teh kejek* dan apakah *teh kejek* mempunyai aktivitas antidiare yang baik ketika diujikan kepada hewan uji.

Penelitian dilakukan untuk menentukan kadar tanin secara gravimetri dan kolorimetri serta melakukan pengujian aktivitas antidiare ekstrak etanol *teh kejek* pada hewan uji menggunakan metode proteksi diare dari induksi *Oleum ricini* dan juga metode transit intestinal.

Manfaat penelitian yang dilakukan diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kadar tanin dari ekstrak etanol *teh kejek* dan menambah data penelitian mengenai tanaman obat yang berperan sebagai antidiare.

