PENDAHULUAN

Syzygium salah satu genus dari suku Myrtaceae (jambu-jambuan), memiliki lebih dari 1000 spesies, dan merupakan tumbuhan utama flora hutan hujan tropis di daerah Malaysia. Di Indonesia, jumlah tumbuhan Syzygium mencapai 300 jenis dan di Jawa terdapat sekitar 60 jenis. Banyak anggota dari genus ini memiliki nilai ekonomis dan telah digunakan sebagai penghasil buah, kayu maupun sebagai sumber obat-obatan⁽¹⁾.

Beberapa jenis dari genus *Syzygium* ini mempunyai nilai ekonomi baik sebagai penghasil buah, kayu, maupun sebagai sumber obat-obatan. Sebagai penghasil buah yang sering diperdagangkan antara lain *Syzygium aqueum* (jambu air), *Syzygium malaccense* (jambu bol), dan *Syzygium samarangense* (jambu semarang), sedangkan sebagai sumber obat-obat, Sunarti (2002) menyebutkan ada 25 jenis *Syzygium* yang bermanfaat sebagai sumber bahan obat, antara lain, *Syzygium polycephalum* (gowok atau kupa), *Syzygium polyanthum* (salam), *Syzygium cumini* (duwet atau jamblang)⁽²⁾.

Secara umum genus *Syzygium* senyawa mengandung metabolit sekunder berupa flavonoid, alkaloid, tanin dan terpenoid yang digunakan di dalam dunia pengobatan antara lain untuk antiradang, penahan rasa sakit dan anti jamur⁽³⁾.

Salah satu tanaman dari genus tersebut adalah tanaman salam terutama daunnya yang telah banyak dikenal oleh masyarakat, biasanya dimanfaatkan sebagai salah satu bumbu dapur atau rempah yaitu sebagai penyedap karena memiliki aroma khas yang bisa menambahkan kelezatan masakan⁽⁴⁾.

Daun salam secara tradisional digunakan di masyarakat sebagai antidiare, mengobati rematik. Daun salam apabila diremas-remas dapat menghasilkan minyak atsiri yang memiliki aroma harum^(5,6).

Beberapa penelitian sebelumnya menyebutkan senyawa metabolit sekunder yang ada pada daun salam meliputi tanin, flavonoid, dan minyak atsiri. Adapun penelitian yang telah dilakukan menunjukkan ekstrak daun salam berpotensi sebagai antioksidan, minyak atsiri daun salam menunjukkan aktivitas terhadap rayap tanah, rebusan daun salam dapat menurunkan kadar asam urat darah, buah salam berpotensi sebagai antioksidan karena mengandung antosianin, infusa daun salam memiliki aktivitas sebagai antimikroba terhadap kuman *Eschericia coli* secara in-vitro, ekstrak daun salam memiliki efek menurunkan kadar asam urat darah (5,6,7,8,9,10,11,12).

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk mengetahui komponen yang terdapat pada minyak atsiri daun salam dengan metode GC-MS dan uji aktivitas antioksidannya.

Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui komponen kimia yang ada pada minyak atsiri daun salam dengan metode GC-MS dan uji aktivitas antioksidannya.

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan keilmuan mengenai manfaat minyak atsiri dari daun salam dan aktivitas antioksidannya.