

PENDAHULUAN

Indonesia terdapat berbagai macam varietas jeruk. Keragaman jeruk sangat tinggi yang ditunjukkan oleh banyaknya anggota pada marga *citrus*. Meskipun demikian yang dianggap sebagai jeruk yang asli hanya 3 kelompok mandarin, besar dan sitron, sedangkan yang lainnya hasil persilangan dari ketiga kelompok tersebut. Kelompok mandarin sendiri terdiri dari banyak spesies yang secara fenotipik berbeda jauh⁽¹⁾.

Manfaat jeruk keprok untuk terapi antara lain untuk pertahanan tubuh, antikanker, memerangi infeksi virus, dan menurunkan kadar kolesterol. Konsumsi jeruk dan jus jeruk dapat melindungi tubuh terhadap serangan kanker, membantu sistem pertahanan, membantu memerangi infeksi virus. Selain mengandung vitamin C dan flavonoid, jeruk juga mengandung cukup banyak pektin, kalsium, dan asam folat. Vitamin C dan flavonoid pada jeruk berperan sebagai antioksidan untuk meningkatkan kesehatan tubuh dan mencegah proses penuaan. Adapun kandungan pektinnya berfungsi untuk menurunkan kolesterol. Senyawa flavon secara umum telah banyak diteliti manfaatnya untuk peningkatan kesehatan dan pencegahan penyakit kanker serta memiliki kelebihan berupa toksisitas yang sangat rendah dan bioavailabilitasnya yang stabil.

Penyebaran beberapa spesies jeruk khususnya di Indonesia, sangat cepat dan luas, hal ini ditandai dengan banyaknya bermunculan varietas-varietas jeruk lokal komersil dari beberapa spesies seperti jeruk keprok garut (Jawa Barat), keprok

boci (Mandarin), keprok brastepu (Sumatra Utara), keprok cina konde (Jawa Barat), keprok Fremont/frimong (Thailand), keprok tawangmangu (Kabupaten Karanganyar), keprok grabag (Jawa Tengah), keprok kacang (Sumatra Barat), keprok Madura (Madura), keprok payatumpi (Aceh), keprok ponka (Taiwan), keprok punten (Malang), keprok tanka (Hongkong), keprok tangerine (Amerika), keprok soe (NTT), keprok kelele gayo (Aceh Tenggara), keprok siampo (Sulawesi Tenggara), keprok untie maga (Sumatra Utara)⁽¹⁾.

Jeruk keprok garut adalah salah satu jenis jeruk unggulan nasional. SK Menteri Pertanian No. 760 tahun 1999 menetapkan jeruk keprok garut sebagai varietas unggul. Keprok garut mempunyai rasa asam manis, kulitnya mudah dikupas, warna kulit hijau kekuningan. dan mempunyai biji sekitar 12-15 butir per buah. Saat ini kriteria buah jeruk yang digemari oleh konsumen dan pasar global adalah buah jeruk yang mempunyai biji sedikit atau tanpa biji (*seedless*), mudah dikupas dan memiliki warna yang menarik. Beberapa kriteria tersebut belum dimiliki oleh keprok garut sehingga kalah bersaing di pasar global⁽³⁾.

Kandungan kulit jeruk tidak kalah banyak dibandingkan dengan kandungan buah jeruknya sendiri. Zat bermanfaat yang terkandung dalam kulit jeruk salah satunya adalah minyak atsiri. Kandungan kulit jeruk yang satu ini banyak sekali bermanfaat bagi manusia. Minyak atsiri adalah sejenis minyak nabati yang dapat berubah mengental bila diletakkan pada suhu ruangan. Minyak ini mengeluarkan aroma yang sangat khas dan biasa digunakan sebagai bahan pembuat minyak gosok alami yang digunakan untuk pengobatan dan kosmetika. Kulit jeruk mengandung

atsiri yang terdiri dari berbagai komponen seperti *terpen*, *sesquiterpen*, *aldehida*, *ester* dan *sterol*. Kandungan minyak kulit jeruk yang begitu banyak sehingga dapat digunakan sebagai *flavour* terhadap produk minuman, kosmetika, dan sanitari.

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengisolasi dan mengidentifikasi senyawa golongan flavonoid yang terkandung pada ekstrak kulit jeruk keprok garutan (*Citrus reticulata* Blanco).

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi tentang kulit jeruk keprok garutan (*Citrus reticulata* Blanco.), sehingga peneliti dan pembaca dapat mengoptimalkan manfaat dari suatu kekayaan alam khususnya dari kulit jeruk (*Citrus reticulata* Blanco.).

