

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kedelai yang termasuk keluarga kacang-kacangan merupakan salah satu bahan pangan fungsional yang mempunyai efek meningkatkan kesehatan dan sebagai pencegahan suatu penyakit.<sup>1</sup> Kedelai memiliki kandungan protein nabati yang cukup tinggi yang baik bagi pencernaan dan membantu dalam membangun sel-sel dalam tubuh. Dengan mengkonsumsi protein kedelai, dapat menurunkan resiko penyakit jantung koroner, osteoporosis dan meningkatkan fungsi ginjal.<sup>2</sup> Banyak olahan makanan yang berasal dari kedelai, diantaranya : susu kedelai, tepung kedelai, tahu, tempe, tauco, kecap dan lain sebagainya.<sup>1,2</sup> Selain digunakan untuk olahan makanan, kedelai pada saat ini juga dimanfaatkan sebagai obat herbal yang dapat mengatasi berbagai penyakit. Hal tersebut terbukti dengan adanya berbagai penelitian tentang kedelai yang dipublikasikan pada beberapa artikel jurnal. Dengan adanya aktivitas tersebut, diduga terdapat kandungan metabolit sekunder yang turut berperan pada aktivitas farmakologinya.

Kedelai mengandung zat gizi asam amino essensial, asam amino non essensial, isoflavon, asam fenolat, omega-3, omega-6, saponin, lesitin, fitosterol dan kadar abu tinggi yang dapat dijadikan terapi alternatif untuk penanganan peningkatan suatu penyakit dalam pemberian jangka panjang. Isoflavon bertindak sebagai fitoestrogen, yang memberikan efek hampir sama dengan estrogen. Isoflavon bersifat protektif terhadap penyakit kardiovaskular. Selain itu, memiliki

aktivitas antioksidan yang dapat mengikat radikal bebas dan mencegah reaksi berantainya sehingga dapat mencegah penyakit degeneratif.<sup>1,3,4</sup> Kedelai memiliki beberapa varietas umum diantaranya kedelai lokal (Grobogan, Anjasmara, Argomulyo, Kipas Merah) dan kedelai impor (GMO, Non GMO). Diantara jenis kedelai tersebut tidak terlalu banyak perbedaan yang signifikan, baik itu secara rasa, fisik ataupun kandungan gizi didalamnya.<sup>3</sup>

## 1.2 Tujuan

*Review* artikel ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat terkait aktivitas farmakologi dan kandungan senyawa dari kacang kedelai (*Glycine max* L.) yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan alternatif dalam mengatasi berbagai macam penyakit.

## 1.3 Luaran

Publikasi di jurnal JFSP (Jurnal Farmasi Sains dan Praktis) SINTA 3 dengan status *submission* dengan judul *Review Artikel : Aktivitas Farmakologi dan Kandungan Senyawa dari Kacang Kedelai (Glycine Max L.)*.