

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Serai Wangi dan Serai Dapur memiliki bentuk tanaman yang sama tetapi memiliki bau yang agak berbeda, serai wangi memiliki bau yang lebih kuat di bandingkan serai dapur. Serai dapur dikenal dengan istilah *lemongrass* karena memiliki bau yang kuat seperti lemon banyak di temukan tumbuh di negara-negara tropis (Oyen dan Drug, 1999). Sedangkan serai wangi yang memiliki bau yang kuat menurut wijayakususma 2002, sering di gunakan secara tradisional sebagai pembangkit cita rasa pada makanan, minuman dan obat tradisional. Pada bidang industri sendiri serai wangi menurut leung dan foster, 1996 digunakan minyak atsirinya dari serai wangi sebagai bahan tambahan dalam minuman, permen, produk daging, dan lemak.

Secara tradisional serai wangi digunakan sebagai obat gosok, mengobati eksema, sebagai campuran air mandi bagi penderita rematik, obat antiseptik, meredakan kepala sakit dan juga obat diare. Serai wangi yang merupakan famili poacensalah satu tanaman yang mengandung minyak atsiri, minyak atsiri dari beberapa tanaman ekstrak aktif biologis sebagai antimikroba alami dan sudah ada beberapa penelitian yang menyatakan bahwa senyawa dalam minyak atsiri terbukti sebagai antimikroba.

Pemilihan tanaman serai sebagai perbandingan dengan serai wangi di karena serai ini sudah banyak di kalangan masyarakat dan banyak digunakan sebagai bumbu masak, selain itu juga serai dapur ini merupakan tanaman tahunan yang hidup secara liar dan berbatang semu yang membentuk rumpun tebal serta mempunyai aroma yang kuat dan wangi, mudah juga di temui di sepanjang jalan daerah Gorontalo terutama daerah Pohuwato.

Tanaman serai wangi memiliki ciri yang hampir sama dengan serai dapur dengan beberapa perbedaaan pada batang sedikit berwarna merah dan bau yang lebih kuat di banding dengan serai dapur ini di karena pada kandungan geraniol dan

sitronellal dimana kedua komponen ini berperan penting pada penentuan intensitas bau, harum serta nilai harga minyak serai wangi tersebut. Kadar komponen penyusun utama minyak serai wangi tidak tetap, dan tergantung beberapa faktor (Harris dalam Ginting, 2004).

Pada penelitian uji aktivitas antibakteri terhadap minyak atsiri serai wangi oleh Sefriyanti dkk (2020), menunjukkan bahwa tanaman serai wangi dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus Aureus*. Pengujian dilakukan menggunakan metode difusi sumur, hasil yang didapat membuktikan bahwa serai wangi memberikan efek pada bakteri yang diujikan dengan adanya zona bening.

Sedangkan jurnal uji aktivitas antibakteri terhadap serai dapur oleh Masriani Poelegan (2009), juga menunjukkan adanya zona bening, pengujian ini dilakukan dengan beberapa bakteri antara lain yaitu bakteri *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus Aureus* dll. Pada jurnal ini menunjukkan bahwa tanaman serai dapur memberikan efek antibakteri sesuai dengan literatur.

Manfaat yang diinginkan yaitu serai wangi dan serai dapur dapat diolah dengan baik, selain menjadi bumbu masak, dapat juga digunakan dalam beberapa sediaan farmasi. Dan menjadi media pembelajaran bagi mahasiswa dan masyarakat.

Berdasarkan penelitian di atas dapat menjadi landasan dalam penelitian ini, untuk membandingkan tanaman serai dapur dan serai wangi. Diantara kedua tanaman ini mana yang lebih baik dalam pengujian antimikroba dengan menggunakan beberapa bakteri dan jamur.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah nilai Kadar Hambat Minimum dari ekstrak etanol Tanaman Serai Dapur dan ekstrak etanol Serai Wangi ?
2. Berapakah nilai Kadar Bunuh Minimum dari ekstrak etanol Tanaman Serai Dapur dan ekstrak etanol Serai Wangi ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui nilai Kadar Hambat Minimum dari tanaman ekstrak etanol Serai Dapur dan ekstrak etanol Serai Wangi ?
2. Untuk mengetahui Berapakah nilai Kadar Bunuh Minimum dari tanaman ekstrak etanol Serai Dapur dan ekstrak etanol Serai Wangi ?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk Instansi

Adapun manfaat dari penelitian tersebut untuk instansi yaitu sebagai media pembelajaran bagi mahasiswa tentang tanaman serai wangi dan serai dapur

2. Untuk Masyarakat

Adapun manfaat dari penelitian tersebut untuk masyarakat yaitu sebagai media pembelajaran bagi masyarakat agar lebih mengenal tentang tanaman serai wangi dan serai dapur dalam dunia farmasi selain sebagai bumbu dapur dan tanaman liar.

3. Untuk Peneliti

Adapun manfaat dari penelitian tersebut untuk peneliti yaitu sebagai pengetahuan maupun referensi yang dapatdi jadikan acuan mengenai perbandingan ekstrak etanol Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus*) dan ekstrak etanol Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus*).