

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 latar belakang**

Produksi tanaman sayur di Indonesia cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya, hal tersebut menjadikan sayur salah satu komoditas hortikultural yang dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan dan kesejahteraan masyarakat terutama bagi pelaku usaha. Papua memiliki sumber daya alam hayati yang tinggi (Badan Pusat Statistik Provinsi Papua). Sayuran penting dikonsumsi guna menjaga kesehatan badan. Sayuran juga memiliki kandungan zat gizi yang tinggi seperti vitamin, mineral, dan juga serat, jika dikonsumsi secara rutin maka sayuran dapat menurunkan resiko defisiensi gizi dan serangan penyakit. Konsumsi sayuran yang belum mencukupi akan berpengaruh pada suplai vitamin, mineral, serta serat yang dibutuhkan oleh tubuh.(Mohammad&Siti,2015).

Zat gizi yang diperlukan oleh tubuh kita dapat digolongkan dalam enam macam yaitu, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Pentury Merlin dkk, 2017). Mineral yang dibutuhkan tubuh dibagi menjadi dua bagian yaitu, mineral mikro dan mineral makro. Jenis mineral mikro adalah , mangan, selenium, dan kromium, sedangkan untuk jenis mineral makro adalah kalium, kalsium, magnesium, dan natrium (Almatsier, 2003). Tanaman sayur lili (*Saccharum edule Hassk*) atau terubuk merupakan sayuran *indigenous*, dan sampai saat ini sayur lili dibudidayakan secara vegetative dengan menggunakan stek batang. Pada masyarakat lokal sayur lili dikonsumsi sebagai lalapan maupun dijadikan sayur masak (Deulay dkk., 1984). Selain itu terubuk, merupakan salah satu spesies dari rumputan dalam genus *Sacchrum* atau tebu yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

Masyarakat Papua secara tradisional percaya bahwa sayur lili memiliki kandungan gizi yang baik sehingga sangat bagus dikonsumsi oleh anak-anak.

sebagai data awal, telah dilakukan analisis proksimat sayur lilin kering oleh (Somalinggi E., 2022) yang meliputi kadar air, kandungan karbohidrat, serat kasar, lemak, dan protein. Setelah data awal telah di dapatkan dari analisis proksimat selanjutnya peneliti melakukan analisis skrining fitokimia dan analisis mineral makro yang meliputi, K, Ca, Mg, dan Na. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kandungan metabolit sekunder yang terdapat pada sayur lilin dan diharapkan dapat mendukung pengetahuan masyarakat akan manfaat sayur lilin dan potensi pemanfaatan sayur lilin sebagai bahan baku olahan pangan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apa saja kandungan metabolit sekunder yang terdapat pada ekstrak sayur lilin?
2. Berapa besar kandungan mineral (K, Ca, Mg, Na) pada serbuk sayur lilin?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui kandungan senyawa metabolit sekunder pada ekstrak sayur lilin
2. Menentukan besar kandungan mineral (K, Ca, Mg, Na) pada serbuk sayur lilin

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan informasi tentang apa saja kadar metabolit sekunder yang terkandung dalam sayur lilin.
2. Mengetahui besar presentasi kandungan mineral (K, Ca, Na, Mg).

## **1.5 Batasan Masalah**

Sayur lilin putih (*Sacchrum edule Hassk*) didapat dari Pasar Youtefa Abepura yang tempat tumbuhnya berlokasi di Arso.