

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Kangkung (*Ipomoea aquatica* Forsk.), juga dikenal sebagai *Ipomoea reptans*. merupakan sejenis tumbuhan yang termasuk jenis sayur-sayuran dan di tanam sebagai makanan. Tanaman ini berumur lebih dari setahun, menetap, menjalar atau membelit. Mengandung banyak vitamin A, C serta mineral terutama zat besi. Ada 2 jenis kangkung yang enak dimakan yaitu: Kangkung Darat, mempunyai daun-daun yang panjang dengan ujung runcing, berwarna hijau keputihan dan bunganya berwarna putih. Kangkung air yang mempunyai daun panjang dengan ujung yang agak tumpul berwarna hijau kelam dan bunganya berwarna putih keunguan. (Anonim.2015)

Daun kangkung mengandung nutrisi yang baik seperti vitamin A, B, C, fosfor, zat besi, serat, selenium, asam amino, dan kalsium. Daun kangkung memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan antara lain sebagai obat untuk pencegahan anemia, pencegahan terhadap diabetes, meningkatkan kualitas otak, menjaga kesehatan jantung, menjaga system imun, baik untuk kesehatan mata, dan mengurangi kolesterol. (Yuli.2015)

Kandungan klorofil, di dalam sayuran daun merupakan salah satu kriteria penting untuk menentukan kandungan zat gizi sayuran daun. Klorofil diketahui berperan sebagai antioksidan bagi tubuh. Oleh karena itu, kini klorofil diekstrak dan dikonsumsi sebagai suplemen makanan. Seperti halnya dengan hasil penelitian ini, kandungan klorofil pada daun bayam tercatat dari penelitian Setiari

dan Nurchayati (2009) lebih tinggi daripada kandungan klorofil daun sawi. Pada penelitian ini, kandungan klorofil sayuran kangkung ternyata tidak berbeda dengan kandungan klorofil sayuran sawi. Penelitian Kurniawan, Izzati, & Nurchayati (2010), menunjukkan bahwa sayuran kangkung memiliki kadar klorofil tertinggi diantara 10 jenis tanaman air yang diteliti. Dengan demikian, kangkung dinyatakan memiliki potensi ekonomi sebagai alternatif sumber suplemen makanan

Klorofil atau biasa di sebut dengan zat hijau daun ini di klaim mempunyai sejuta manfaat bagi kesehatan manusia. Khususnya untuk mencegah penyakit kanker, karena klorofil ini mengandung antioksidan yang tinggi sehingga dapat mencegah terjadinya penyakit kanker dalam tubuh. Menurut wikipedia sendiri, klorofil adalah pigmen yang dimiliki oleh berbagai organisme (tumbuhan) dan menjadi salah satu molekul berperan utama dalam fotosintesis. Klorofil memberi warna hijau pada daun tumbuhan hijau dan alga hijau, tetapi juga dimiliki oleh berbagai alga lain, dan beberapa kelompok bakteri fotosintetik. Maka dari itulah klorofil biasa disebut dengan "zat hijau daun". (Fillophy,Andre.2015)

Spektrofotometer merupakan salah satu metode analisis instrumental yang menggunakan dasar interaksi energi dan materi. Absorpsi radiasi oleh suatu sampel diukur pada berbagai panjang gelombang dan dialirkan oleh suatu perkam untuk menghasilkan spektrum tertentu yang khas untuk komponen yang berbeda. Panjang gelombang yang dipakai adalah panjang gelombang maksimum yang memberikan absorbansi maksimum .

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Iriyani, Dwi dan Pangesti Nughrahani (2014) dengan menggunakan metode penelitian spektrofometer ditemukan adanya kandungan klorofil pada daun kangkung sebesar 1,847 mg/g .

1.2. PERUMUSAN MASALAH

Klorofil adalah pigmen yang dimiliki oleh berbagai organisme dan menjadi salah satu molekul yang memiliki peran utama dalam fotosintesis. Untuk mengetahui kandungan klorofil pada daun kangkung dengan menggunakan metode spektrofotometri,, maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses kerja dari alat Spektrofotometer UV Visible Genesys 20 ?
2. Bagaimana hasil dari analisa kandungan Klorofil pada daun kangkung ?
3. Bagaimana pengaruh penambahan solven etanol terhadap kandungan Klorofil pada kangkung?