

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida yang berasal dari bahan nabati dengan atau tanpa perubahan kimiawi termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses rafinasi atau pemurnian yang digunakan untuk menggoreng. Terdapat berbagai macam tanaman sebagai sumber pembuatan minyak goreng dan salah satunya dari tanaman kelapa sawit. Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Minyak goreng yang dikonsumsi sehari-hari sangat erat kaitannya dengan kesehatan. Terdapat dua jenis minyak goreng yaitu, minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan (Kukuh, 2010).

Sabun mandi merupakan salah satu produk turunan dari minyak. Adapun minyak yang digunakan adalah minyak sawit. Minyak sawit terutama dikenal sebagai bahan mentah minyak dan lemak pangan yang digunakan untuk menghasilkan minyak goreng, shortening, margarin, dan minyakmakan lainnya. Minyak sawit mengandung asam lemak jenuh dan asam lemak tidak jenuh yang ikatan molekulnya mudah dipisahkan dengan alkali (Amang, 1996).

Daun salam sebagai tanaman obat asli Indonesia banyak digunakan oleh masyarakat untuk menurunkan kolesterol, kencing manis, hipertensi, gastritis, dan diare. Daun salam diketahui mengandung flavonoid, selenium, vitamin A, dan vitamin E yang berfungsi sebagai antioksidan (Riansari, 2008). Daun

salam apabila diremas-remas dapat menghasilkan minyak atsiri yang memiliki aroma harum. Kulit batang, akar dan daun dapat digunakan sebagai obat gatal-gatal, kayunya untuk bahan bangunan (Sembiring, dkk, 2008), sedangkan buah salam dapat digunakan sebagai antioksidan karena mengandung antosianin (Ariviani, 2010).

Antioksidan merupakan suatu substansi yang pada konsentrasi kecil secara signifikan mampu menghambat atau mencegah oksidasi pada substrat yang disebabkan oleh radikal bebas (Isnindar, dkk, 2011). Radikal bebas merupakan molekul yang sangat reaktif karena memiliki elektron yang tidak berpasangan dalam orbital luarnya sehingga dapat bereaksi dengan molekul sel tubuh dengan cara mengikat elektron molekul sel tersebut (Utomo, dkk, 2008). Radikal bebas yang dihasilkan secara terus menerus selama proses metabolisme normal, dianggap sebagai penyebab terjadinya kerusakan fungsi sel-sel tubuh yang akhirnya menjadi pemicu timbulnya penyakit degeneratif (Juniarti, dkk, 2009).

Berdasarkan hal yang dipaparkan diatas, maka akan dilakukan penelitian tentang pembuatan sabun padat dengan ekstrak daun salam yang berperan sebagai antioksidan dapat dijadikan inovasi dalam pembuatan sabun padat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pembuatan sabun padat ekstrak daun salam sebagai antioksidan, didapat identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap sifat fisik dan kimia pada sabun padat yang dihasilkan?

2. Berapa konsentrasi terbaik penambahan ekstrak daun salam dalam pembuatan sabun padat, yang memiliki kemampuan antioksidan paling tinggi ?

C. Tujuan

Adapun tujuan penelitian pembuatan sabun padat dengan penambahan ekstrak daun salam sebagai antioksidan:

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap sifat fisik dan kimia pada sabun padat yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun salam pada sabun padat yang memiliki aktivitas antioksidan paling tinggi.

D. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini secara umum diharapkan berhasil membuat sabun padat dengan penambahan ekstrak daun salam yang memiliki antioksidan yang terbaik dan disukai panelis.