PEMANFAATAN DAUN SALAM (Eugenia polyantha) SEBAGAI OBAT HERBAL DAN REMPAH PENYEDAP MAKANAN

Zahrotus Shofi 9F
Pembimbing : Cindy Nisaul Aulia, S.Pd
MTs Negeri 1 Jepara

ABSTRAK

Tanaman salam (Eugenia polyantha) di Indonesia dikenal sebagai tanaman obat. Tanaman ini juga digunakan oleh masyarakat sebagai obat tradisonal dan penyedap masakan. Daun salam dikenal juga sebagai bay leaf, mengandung sedikit minyak atsiri 0,2%, mengandung utama senyawa utamametil khavicol, eugenol, dan citral. Kegiatan ini bertujuan pemanfaatan tanaman salam (Eugenia polyanthaWight)untuk kesehatan dan makanan. Sosialisasi dilakukan pada masyarakat di sekitar Kota Jepara. Hasilnya diperoleh bahwa salam bermanfaat terutama untuk penyedap makanan sekaligus sebagai obat herbal.

Kata kunci: Daun salam, penyedap masakan, obat herbal.

A. PENDAHULUAN

Kota Jepara merupakan pusat pemerintahan pada masa sebelum kemerdekaan yang kaya akan adat istiadat, budaya dan ajaran-ajaran luhur. Oleh karena itu perlu ada pemeliharaan dan pemberdayaan agar apa yang masih ada dapat dilihat, dinikmati dan dipelajari oleh generasi mendatang. Dalam hal ini termasuk di dalamnya adalah tanaman yang hingga saat ini belum banyak dimanfaatkan, padahal mempunyai manfaat sangat luas. Salah satu tanaman tersebut adalah tanaman salam yang telah banyak dikenal oleh masyarakat, biasanya dimanfaatkan sebagai salah satu bumbu dapur atau rempah yaitu penyedap karena memiliki aroma khas yang bisa menambah kelezatan masakan. Senyawa-senyawa seperti niasin, serat, tannin, dan vitamin C

yang terkandung dalam daun salam diduga mampu menurunkan kadar trigliserida serum (Soeharto, 2004 dan Moeloek, 2006).

Tanaman salam (Eugenia polyantha) merupakan salah satu tanaman yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk pengobatan alternatif. Keberadaan tanaman salam yang sudah umum dalam masyarakat dan mudah didapatkan, diharapkan akan mempermudah edukasi dan pengenalan tanaman salam kepada masyarakat sebagai salah satu bahan alternatif sebagai obat herbal untuk kesehatan.

Tanaman salam perlu dilestarikan dengan cara sosialisasi pemanfaatannya untuk penyedap makanan,obat herbal,dan budidaya tabaman salam.

Tanaman salam secara ilmiah mempunyai nama Latin Eugenia polyantha . Berdasarkan falsafah Jawa tanaman salam yang ditanam mempunyai makna yang tersirat, yang dapat diambil filosofinya oleh masyarakat untuk diterapkan dalam kehidupan, pohon salam bermakna keselamatan. Tujuan hidup manusia adalah untuk mendapatkan keselamatan di dunia dan di alam akherat nanti.

Daun salam mengandung zat bahan warna, zat samak dan minyak atsiri yang bersifat antibakteri. Zat tanin yang terkandung bersifat menciutkan (astringent). Manfaat daunsecara tradisional, daun salam digunakan sebagai obat sakit perut. Daun salam juga dapat digunakan untuk menghentikan buang air besar yang berlebihan. Pohon salam bisa juga dimanfaatkan untuk mengatasi asam urat, stroke, kolesterol tinggi, melancarkan peredaran darah, radang lambung, gatal□gatal, dan kencing manis (Kloppenburg□Versteegh, 1983).

Tujuan kegiatan adalah sosialisasi pemanfaatan tanaman salam dan budidayanya. Manfaaat kegiatan adalah masyarakat dapat memanfaatkan tanaman sebagai tanaman rempah penyedap masakan, obat herbal, dan tanaman penghijauan.

B. METODE PENELITIAN

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di sekitar Kota Jepara, dalam bentuk sosialisasi pemanfaatan tanaman salam dan pelatihan budidaya tanaman salam. Sasaran kegiatan adalah masyarakat yang berdomisili di sekitar Kota Jepara yang mempunyai kepedulian dengan pihak daerahnya . Lapisan masyarakat ini sangat potensial untuk menjadi penggerak dalam pelestarian tanaman terutama salam.

C. PEMBAHASAN

tempat untuk sosialisasi kegiatan disediakan oleh kota jepara. pihak kota sangat mudah untuk melakukan koordinasi dengan beberapa abdi dalem dan masyarakat yang akan merawat tanaman. Waktu yang disediakan untuk melakukan kegiatan tidak mengganggu kegiatan belajar mengajar tim pengabdian, karena bisa dilakukan pada saat sore hari. Waktu tersebut juga tersedia bagi masyarakat karena mereka sudah tidak melakukan pekerjaan tetapnya.

Untuk tim pengabdian kegiatan ini termasuk kegiatan yang biasa karena tim pengabdian juga tergabung pada penggiat Pusat Studi Lingkungan, sehingga bisa melaksanakan program kegiatan pusat studi berupa pemanfaatan tanaman salam dan perawatannya di kota ukir. Beberapa hal yang disampaikan tentang tanaman salam yang diberikan pada kegiatan ini meliputi kandungan kimia daun salam, sifat kimiawi dan efek farmakologis, manfaat daun salam untuk kesehatan,manfaat daun salam untuk penyedap masakan, dan budidayanya.

a. Kandungan Kimia Daun Salam

Tanaman salam mempunyai kandungan kimia minyak atsiri 0,2% (sitral, eugenol), flavonoid (katekin dan rutin), tannin dan metil kavicol (methyl chavicol) yang dikenal juga sebagai estragole atau p-allylanisole

Senyawa tersebut mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Tanin dan flavonoidmerupakan bahan aktif yang mempunyai efek anti inflamasi dan antimikroba . Minyak atsiri secara umum mempunyai efek sebagai antimikroba,

analgesik, dan meningkatkan kemampuan fagosit. Eugenia polyantha mengandung tanin, minyak atsiri, seskuiterpen, triterpenoid, steroid, sitral, saponin, dan karbohidrat . Daun salam juga mengandung beberapa vitamin, di antaranya vitamin C, vitamin A, vitamin E, thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, vitamin B12, dan folat. Beberapa mineral pada daun salam yaitu selenium, kalsium, magnesium, seng, sodium, potassium, besi, dan phospor .Untuk mendapatkan minyak atsiri, simplisia salam disuling dengan distilasi air dan uap selama 10 jam . SelanjutnyaWartini , ekstrak flavor daun salam mengandung senyawa utama terdiri dari cis-4-dekenal , oktanal , a-pinen , farnesol , ß-osimen, dan nonanal .

Bunga salam kecil, berwarna putih kecoklatan, tumbuh pada malai di ujung ranting. Buah salam berupa beri, bentuk, karakter, dan warnanya mirip buah jamblang tetapi ukurannya lebih kecil sekitar 0,6cm dengan panjang 1cm. Buah salam sangat disukai burung, hingga hal ini dimanfaatkan Dinas Pertamanan DKI Jakarta sebagai elemen taman agar burung pemakan buah mau tinggal menetap di taman tersebut.

b. Sifat Kimia dan Efek Farmakologis

Daun salam mempunyairasa kelat, wangi, dan bersifat astringent. Untuk pengobatan bagian daun yang paling banyak digunakan, bagian tanaman lain yang digunakan sebagai obat adalah akar, buah, dan kulit batang. Pengobatan secara tradisional menggunakan daun salam untuk mengobati kolesterol tinggi, kencing manis, hipertensi, gastritis, dan diare(Unp, 2010).Mekanisme toksisitas fenol pada mikroorganisme meliputi inhibitor enzim oleh senyawa yang teroksidasi,kemungkinan melalui reaksi dengan grup sufhidril atau melalui interaksi non spesifik dengan protein. Sedangkanmekanisme sekuisterpenoid yang terdapat dalam minyak atsiri dispekulasi terlibat dalam kerusakan membransel kuman oleh senyawa lipofilik (Sudarsono, dkk., 2002).Flavonoid adalah senyawa polifenol yang sesuai dengan struktur kimianyaterdiri dari flavonol, flavon, flavanon, isoflavon, katekin, antosianidin dan kalkon. Flavonoid bermanfaat sebagaianti viral, anti alergik,

anti platelat, anti inflamasi, anti tumor dan anti oksidan sebagai sistem pertahanan tubuh.Flavonoid diketahui telah disintesis oleh tanaman dalam responnya terhadap infeksi mikroba sehingga efektif.

c. Manfaat Daun Salam untuk Kesehatan

Dari beberapa penelitian yang telah dilakukan oleh Dorlan Boyer dan Liu , Hardhani , Pidrayanti , dan Muhtadi dapat ditunjukkan tentang berbagai manfaat dari daun salam. Pemberian ekstrak daun salam pada tikus putih jantan galur Wistar hiperlipidemia dengan dosis bertingkat yang diperoleh dari daun salamsegar sebesar 0,18 gram, 0,36 gram, dan 0,72 gram setiap hari selama 15 hari,dapat menurunkan kadar trigliserida serum tikus tersebut, dengan penurunan paling besar pada pemberian dosis 0,72 gram daun salamsegar. Adanya penurunan kadar trigliserida setelah pemberian ekstrak daun salam membuktikan bahwa terdapat senyawa□senyawa aktif dalam daun salam yang mampu menurunkan kadar trigliserida serum. Berdasarkan hal tersebut maka daun salam berpotensi untuk dipakai sebagai bahan obat untuk menurunkan kadar trigliserida pada manusia.

d. Manfaat Daun Salam untuk Penyedap Masakan

Daun salam merupakan salah satu daun yang dapat dimanfaatkan sebagai rempah atau bumbu dapur yang berfungsi menjadi pengharum dan penyedap alami aneka masakan. Di Indonesia daun salam bisa dipakai pada masakan jenis berkuah maupun tidak berkuahdan dengan penambahan santan atau tidak bersantan. Cara menggunakan daun salam pada masakan yaitu mencampurkan dua atau tiga helai daun segar atau kering ke dalam masakan misalnya daging, ikan, nasi, tahu, tempe, atau sayur mayur sehingga aroma masakan menjadi lebih harum dan sedap.

Tabel 1. Masakan dengan Salam

BERSANTAN	TANPA SANTAN
aneka kari	sayur bayam
sayur lodeh	sayur asem
opor sayur	sayur bening daun kelor
Gulai	sup
Nasi kuning	tumis-tumisan
Nasi uduk	soto

Untuk penggunaan daun salam kering efeknya tidak seharum penggunaan daun salam segar karena sebagian minyak atsiri yang terkandung sudah menguap, sehingga apabila menggunakan daun salam kering disarankan menambahkan jumlah daun salamnya untuk mendapatkan aroma harum. Aneka macam masakan yang memanfaatkan daun salam dapat dilihat pada Tabel 1.

beberapa orang melakukan penelitian tentang pengaruh penambahan daun salam dengan beberapa konsentrasi terhadap kualitas mikrobiologis, kualitas organoleptis, dan daya simpan telur asin pada suhu kamar. Hasilnya menunjukkan bahwa konsentrasi daun salam berpengaruh terhadap kadar Total Volatile Bases telur asin pada lama penyimpanan yang berbeda pada suhu kamar. Apabila menambahkan pada setiap masakan dengan daun salam, terdapatnya kandungan senyawa alami yang mempunyai aktivitas biologi di dalamnya juga bermanfaat untuk menjaga kesehatan dengan meningkatkan daya tahan tubuh.

e. Budidaya Tanaman Salam

Tanaman salam tumbuh pada tanahdengan ketinggian 0- 1500mdi atas permukaan laut dengan curah hujan 3.00-4.000 mm/tahun pada jenis latosol kehitaman. Tanaman tersebut belum dibudidayakan secara besar-besaran, sebagian besar hanya tumbuh begitusaja tanpa pemeliharaan . Perbanyakan tanaman salam dapat dilakukan secara generatif dengan biji dan secara vegetatif melalui cangkok atau stek. Setelah tanaman tumbuh, untuk mendapatkan daun lebih banyak, dapat dilakukan dengan penambahan pupuk NPK .

Oleh Foragri diuraikan bahwa semai tanaman salam tumbuh lamban, sampai umur ketinggian tanaman baru mencapai 10cm. Apabila pemindahan ke lapangan pada saat ketinggian tanaman di bawah 50cm maka akan beresiko tanaman mati pada saat musim kemarau. Potensi yang ada pada tanaman salam menjadikan tanaman ini layak untuk dibudidayakan dengan memanfaatkan lahan pekarangan yang kosong. Oleh karena tanaman salam termasuk pohon yang relatif besar dan tinggi hingga bisa mencapai 30 meter dan diameter batang antara 0,6- 1,3 meter maka tanaman salam juga layak ditanam sebagai tanaman penghijauan.

Hal ini terlihat di DKI Jakarta dan sekitarnya tanaman salam digunakan sebagai peneduh jalan dan elemen taman. Di Taman Monas, Ancol, dan Taman Mini Indonesia Indah juga bisa dijumpai tanaman salam . Demikian pula di jalan-jalan kompleks perumahan, tanaman salam sudah dipakai sebagai tanaman peneduh dan di pedesaan sering ditanam sebagai tanaman pagar. Tanaman salam termasuk pohon tahunan kalau berhasil penanamannya akan mendukung program pemerintah kota Surakarta berupa penyusunan rencana tata ruang wilayah, di mana salah satu program yang akan dilaksanakan adalah memperhatikan masalah ruang terbuka hijau.

Berdasarkan uraian di atas, sangat perlu dilestarikan pemanfaatan tanaman salam untuk kesehatan manusia baik untuk pencegahan penyakit maupun perawatan penyakit, serta untukpengelolaan lingkungan. Selain itu dapat ikutmelestarikan salam

sebagai salah satu tanaman langka keraton. Pada akhir kegiatan dibagikan bibit tanaman salam kepada masyarakat yang mengikuti kegiatan.

Gambar 1. Bibit tanaman salam

D. KESIMPULAN

Tanaman salam (Eugenia polyantha) merupakan salah satu tanaman yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk pengobatan alternatif. Keberadaan tanaman salam yang sudah umum dalam masyarakat dan mudah didapatkan, diharapkan akan mempermudah edukasi dan pengenalan tanaman salam kepada masyarakat sebagai salah satu bahan alternatif sebagai obat herbal untuk kesehatan.

1. Sosialisasi pemanfaatan tanaman salam sudah dilakukan di sekitar kota Jepara.
2. Tanaman salam sebagai penyedap sekaligus juga dimanfaatkan untuk kesehatandan dapat dimanfaatkan sebagai tanaman penghijauan.

E. DAFTAR PUSTAKA

Adjirni. 1999. Warta Tumbuhan Obat Indonesia. Volume 5, Nomor 3. Jakarta:Kelompok Kerja Nasional Tumbuhan Obat Indonesia.

Jeanelle, Boyer and Hai, Liu Rui. 2004. Apple phytochemical and their health benefits. Nutrition journal. 3:5.

Dalimartha, S. 2005, Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar. Jakarta: Puspa Swara.

Dorland WA. Kamus Kedokteran Dorland, 24thed. Huriawati Hartanto, editor. Jakarta: EGC. 2002.

Fitri, A. 2007. Pengaruh penambahan daun salam (Eugenia polyantha Wight)terhadap kualitas mikrobiologis, kualitas organoleptis dan daya simpan telur asin pada suhu kamar.

Moeloek FA. 2006. Herbal and traditional medicine: National perspectivesand policies in Indonesia. Jurnal Bahan Alam Indonesia, 5(1):293-97.

indonesia.digitaljournals.org/index.php/idnmed/.../520. Diakses 25 Desember 2013.

Pidrayanti, L.T.M.U. 2008. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Salam (Eugenia polyantha) terhadap Kadar LDL Kolesterol Serum Tikus Jantan Galur Wistar. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.

Utami, P. dan Puspaningtyas. D.E. 2013. The miracle of herbs. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Unp, K., Daun Salam. 2010. http://kimia.unp.ac.id/?p=593, diakses 28 Desember 2013