BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah anggur (*Vitis vinifera* L.) merupakan buah yang di gemari oleh masyarakat di Indonesia. Saat ini tanaman anggur telah banyak dikembangkan di Indonesia yang terdapat di Jawa Timur (Probolinggo, Pasuruan, dan Situbondo), Bali dan Kupang (NTT). Tanaman anggur memiliki berbagai kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan, salah satu kandungan utama yang dimiliki buah anggur adalah senyawa fenol, yang bisa di dapatkan pada bagian kulit, batang, daun dan bijinya (Cahyanigsih, 2014).

Penelitian yang dilakukan oleh Setyaji, et al., (2016) mengatakan bahwa efek kandungan buah anggur dapat menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi karena mengandung kalium, melatonin, dan antioksidan. Pada penelitian lain, Alkhulaifi, et al., (2017) mengatakan bahwa dengan pemberian metanol dari ekstrak biji anggur dapat menghambat beberapa bakteri seperti Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcu aureus dan dengan ekstraksi etanol dapat menghambat pertumbuhan Enterococcus faecalis. Akan tetapi, ekstrak biji anggur belum diketahui apakah memiliki aktivitas antibakteri terhadap Streptococcus pyogenes.

Streptococcus pyogenes merupakan bakteri Gram positif, yang dapat menyebabkan faringitis (radang tenggorokan) dan infeksi kulit setempat (impetigo), tonsilitis, dan demam scarlet. Di perkirakan 5-15% individu normal memiliki bakteri ini dan biasanya terdapat pada saluran pernafasan . Streptococcus pyogenes merupakan bakteri paling umum yang menyebabkan penyakit faringitis akut pada sekitar 15-37% kasus pada anak dan 5-10% kasus pada orang dewasa. Faringitis termasuk penyakit yang mudah menular melalui udara dengan batuk dan bersin (Yohanes, 2016).

Selama ini pengobatan infeksi *Streptococcus pyogenes* hanya dengan antibiotik, akan tetapi dengan menggunakan antibiotik akan menimbulkan suatu masalah yaitu terjadinya sakit kepala, mual, muntah dan resistensi. Oleh sebab itu

dibutuhkan pengobatan yang berasal dari bahan alam untuk mengatasi infeksi yang disebabkan oleh *Streptococcus pyogenes* (Wijayanto, 2016).

Berdasar paparan di atas maka dilakukan penelitian untuk menggetahui aktivitas antibakteri ekstrak biji anggur (*Vitis vinifera* L.) terhadap *Streptococcus pyogenes*. Ekstrak biji anggur dimaserasi menggunakan pelarut n-heksan, etil asetat dan etanol 70%. Cara maserasi dipilih karena merupakan cara penyarian simplisia yang paling sederhana. Uji aktivitas antibakteri dilakukan dengan menggunakan metode difusi cakram dengan mengamati diameter daerah hambat (DDH).

1.1. Perumusan Masalah

Apakah ekstrak biji anggur (*Vitis vinifera* L.) memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Streptococcus pyogenes*?

1.2. Tujuan Penelitian

Mengetahui aktivitas antibakteri ekstrak biji anggur (Vitis vinifera L.) terhadap Streptococcus pyogenes.

1.3. Manfaat Penelitian

- 1. Menambah pengetahuan masyarakat mengenai manfaat antibakteri ekstrak biji anggur (*Vitis vinifera* L.) terhadap bakteri *Streptococcus pyogenes*.
- 2. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar dalam pengembangan penelitian lebih lanjut.