

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kratom (*Mitragyna speciosa* Korth.) merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang tersebar di Thailand, Filipina, Kamboja, Vietnam, Papua Nugini, Malaysia dan Indonesia (Mukhlisi dkk., 2018). Tanaman kratom di Indonesia banyak dijumpai tumbuh di Kabupaten Kapuas Hulu, Provinsi Kalimantan Barat (Nugraha dkk., 2018). Masyarakat di wilayah tersebut banyak menanam kratom di halaman rumah, sedangkan untuk budidaya skala luas kratom ditanam di kebun dan di lahan dekat sungai (Wahyono dkk., 2019).

Masyarakat di beberapa wilayah Kabupaten Kapuas Hulu memanfaatkan kratom sebagai sajian seperti teh dengan cara merebus daun kratom segar atau bubuk daun kratom. Konsumsi teh kratom ditujukan untuk menambah stamina, mengatasi nyeri, rematik, asam urat, hipertensi, gejala stroke, diabetes, susah tidur, luka, diare, batuk, kolesterol, tifus, dan menambah nafsu makan (Wahyono dkk., 2019). Manfaat teh kratom yang sangat banyak untuk pengobatan ini karena terdapat kandungan senyawa metabolit sekunder, seperti fenol, flavonoid, alkaloid, tanin, dan saponin (Novindriani dkk, 2013). Senyawa-senyawa tersebut berperan sebagai antioksidan yang sangat diperlukan untuk menangkap radikal bebas agar dapat melindungi sel dan jaringan dari stres oksidatif yang berhubungan dengan penyakit kronis (Rimbach dkk., 2005; Marliana, 2007). Berbagai manfaat dan kandungan dari teh kratom inilah yang menyebabkan teh kratom semakin diminati tidak hanya oleh masyarakat lokal, tetapi juga oleh peminat dari luar negeri.

Pada tahun 2015-2018, bubuk teh kratom diekspor ke beberapa negara seperti USA, Kanada, Peru, China, dan Eropa (Wahyono dkk., 2019; Purwayantie dkk., 2020). Hasil wawancara dengan PEKRINDO (Perkumpulan Pengusaha Kratom Indonesia) pada 8 September 2021 menyebutkan bahwa terdapat dua jenis bubuk teh kratom yang diproduksi oleh masyarakat Kapuas Hulu, yaitu bubuk teh kratom non fermentasi (bubuk hijau) dan bubuk teh kratom fermentasi (bubuk merah). PEKRINDO juga menyebutkan bahwa sejak tahun 2016 sudah terdapat permintaan untuk bubuk teh kratom fermentasi yang mencapai 300 kg per bulan. Bubuk teh kratom fermentasi diproduksi melalui proses oksidasi enzimatis.

Masyarakat di Kapuas Hulu telah melakukan proses oksidasi enzimatis untuk menghasilkan bubuk teh kratom fermentasi. Proses tersebut diawali dengan memasukkan daun kratom segar ke dalam kantong plastik bening hingga setengah dari kapasitas kantong, kemudian kantong dipenuhi dengan udara. Kantong tersebut diikat rapat dan dijemur 3-7 hari tergantung cuaca, sehingga didapatkan daun kratom yang berwarna coklat. Setelah itu, daun kratom yang sudah melalui proses oksidasi enzimatis dikeluarkan dari kantong dan dikeringkan di bawah sinar matahari selama 1-3 jam tergantung cuaca. Proses berikutnya adalah daun kratom tersebut dihaluskan sehingga diperoleh bubuk teh kratom fermentasi.

Proses oksidasi enzimatis yang telah dilakukan oleh masyarakat di Kapuas Hulu untuk menghasilkan bubuk teh kratom fermentasi membutuhkan waktu yang cukup lama karena sangat bergantung pada cuaca dan sinar matahari. Menurut Lantah dkk. (2017), pengolahan yang membutuhkan waktu hingga berhari-hari di bawah sinar matahari dapat menyebabkan kehilangan senyawa metabolit sekunder yang berperan sebagai antioksidan.

Istilah oksidasi enzimatis yang diketahui secara umum merupakan proses dalam pengolahan teh hitam, sedangkan proses oksidasi enzimatis yang dilakukan masyarakat di Kapuas Hulu sangat berbeda karena waktu pengolahannya lebih lama. Proses oksidasi enzimatis yang berbeda diduga akan menghasilkan sifat fungsional yang berbeda juga pada tubuh. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terkait pengolahan bubuk teh kratom fermentasi dengan pendekatan metode oksidasi enzimatis teh hitam. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan metode baru dalam pembuatan bubuk teh kratom fermentasi yang dapat dilakukan dalam waktu lebih singkat serta dapat mempertahankan aktivitas antioksidannya. Ekstraksi metode infusa pada bubuk teh kratom fermentasi menggunakan pelarut air untuk menyesuaikan dengan cara masyarakat Kapuas Hulu dalam mengonsumsi teh kratom.

B. Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana gambaran dari metode oksidasi enzimatis terhadap aktivitas antioksidan ekstrak air teh kratom.

C. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini, yaitu mengetahui gambaran dari metode oksidasi enzimatis terhadap aktivitas antioksidan ekstrak air teh kratom.

D. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait metode baru dalam pengolahan bubuk teh kratom fermentasi menggunakan proses oksidasi enzimatis yang dapat dijadikan sumber referensi untuk penelitian selanjutnya dan membantu *stakeholder* terkait dalam menetapkan regulasi penggunaan kratom.