

**LAPORAN
PENELITIAN DASAR**

**ANALISIS KADAR PROKSIMAT DAN TOKSISITAS TEH HERBAL
BERBAHAN DASAR DAUN LAMUN (*Enhalus acoroides*) DAN IMPLIKASINYA
BAGI PEMBELAJARAN MATA KULIAH ETNOBOTANI**

TIM PENGUSUL:

P.M.J Tuapattinaya M.Pd	NIDN : 0023047204
Rufiati Simal, M.Pd	Dosen Non PNS
Juen Carla Warella, M.Si	Dosen Non PNS



RINGKASAN

Produk pangan inovatif berbasis kearifan lokal merupakan salah satu upaya untuk mengembangkan kemandirian dan ketahanan pangan masyarakat di suatu daerah tertentu. Berkaitan dengan potensi keberadaan lamun *Enhalus acoroides* yang banyak ditemukan di wilayah pesisir daerah Maluku maka penting untuk mengeksplorasi potensi lamun *Enhalus acoroides* teristimewa sebagai sumber bahan pangan bagi masyarakat pesisir. Biji lamun *Enhalus acoroides* telah berhasil diolah menjadi pangan sehat berupa susu nabati dan tempe (Tuapattinaya *et al.*, 2017; Tuapattinaya *et al.*, 2018). Akan tetapi daun lamunnya belum diolah secara spesifik sebagai bahan pangan, padahal daun lamun mengandung banyak zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Salah satu bentuk pangan yang bisa diolah dari daun lamun adalah teh herbal. Kartadinata *et al.*, 2019, melaporkan bahwa daun lamun memiliki kandungan antioksidan yang sangat tinggi, Selain antioksidan, daun lamun juga memiliki kandungan nutrisi berupa 89,99% air, 0,52% lemak, 0,75% protein, dan 4,16% karbohidrat (Kartadinata *et al.*, 2019). Penelitian terkait analisis kadar proksimat dan toksisitas ekstrak teh herbal berbahan dasar daun lamun (*Enhalus acoroides*) dan implikasinya bagi pembelajaran mata kuliah Etnobotani rencananya akan dilaksanakan mulai dari 3 Juli 2021 sampai dengan 3 september 2021. Tempat pengambilan sampel daun lamun *E. acoroides* di Desa Suli Maluku Tengah secara *purposive sampling*. Pembuatan teh herbal berbahan dasar daun lamun *E. acoroides* dilakukan di Laboratorium Biologi Dasar-Program Studi Pendidikan Biologi FKIP, UNPATTI, analisis proksimat dilakukan di Balai Riset dan Standardisasi Industri Ambon, dan uji Toksisitas dilakukan di Laboratorium Zoologi Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Pattimura. Penelitian ini terdiri dari beberapa tahap, yakni pembuatan daun teh lamun *E. Acoroides*, uji Proksimat, dan analisis tingkat toksisitas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengolah daun lamun menjadi produk pangan inovatif berupa teh herbal, mengetahui kandungan protein, lipid, karbohidrat, kadar air dan abu serta tingkat toksisitas teh lamun (*Enhalus acoroides*). Selain itu, Penelitian ini bertujuan memberikan nilai lebih terhadap kualitas teh lamun yang dihasilkan, tidak hanya mempunyai cita rasa yang enak, tetapi juga aman, bergizi dan sehat untuk dikonsumsi setiap hari. Hasil penelitian ini akan diimplikasikan bagi pembelajaran mata kuliah etnobotani dalam bentuk penuntun praktikum.