

ABSTRAK

Alergi terhadap suatu makanan merangsang pelepasan histamin yang mengakibatkan peningkatan kontraksi usus halus. Selain dengan obat golongan antihistamin, kontraksi usus halus dapat diturunkan dengan obat tradisional, misalnya Cabe Jawa. Buah Cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl., suku Piperaceae) dapat melancarkan peredaran darah, relaksasi otot, memacu pengeluaran enzim lambung, berkhasiat sebagai antibakteri, antiradang, antikejang, diaforetik, karminatif, penambah nafsu makan, mengobati perut kolik dan perut kembung.

Untuk membuktikan khasiat buah Cabe Jawa telah dilakukan penelitian uji efek rebusan buah Cabe Jawa dosis 4,185 g/kg BB terhadap kontraksi usus halus marmut terisolasi yang diinduksi oleh histamin. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode Magnus yang terdiri dari kelompok pembandingan dengan pemberian Difenhidramin HCl dan kelompok uji dengan pemberian rebusan buah Cabe Jawa. Buah Cabe Jawa yang didapat dari pasar Rungkut Surabaya, Jawa Timur dibuat menjadi rebusan dengan konsentrasi 90 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rebusan buah Cabe Jawa dapat menurunkan kontraksi usus halus marmut, setelah sebelumnya meningkat akibat pemberian histamin. Sehingga dapat diasumsikan bahwa rebusan buah Cabe Jawa mempunyai khasiat sebagai antihistamin.



ABSTRACT

Allergic to a food stimulate release of histamine resulting the make-up of small intestine contraction. Besides, with antihistamine faction drug, small intestine contraction can be degraded with traditional drug, for example Java Chili. Fruit Java Chili (*Piper Retrofractum* Vahl., Piperaceae tribe) can launch circulation of blood, muscle relaxation, racing expenditure of stomach enzyme, virtue as antibacterial, anti inflammation, anti spasmodic, diaphoretic, carminative, passion adder eat, curing colic stomach and flatulent stomach.

To prove Java Chili fruit virtue have been done by research test Java Chili fruit boiled effect dose 4,185 g/kg BB to insulation marmot small intestine contraction, which is induction by histamine. Research done by using Magnus method, which consists of comparator group with giving of Diphenhydramine HCL and group test with giving of Java Chili fruit boiled. Got Fruit Java Chili from Rungkut Surabaya market, East Java made to become boiled with concentration 90 %.

Results of research indicate that Java Chili fruit boiled can degrade marmot small intestine contraction, after previously mount effect of giving of histamine. So that can be assumed that Java Chili fruit boiled have virtue as antihistamine.

