

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teori

1. Kunyit (*Curcuma Longa* atau *Curcuma Domestica* val)

a. Definisi Kunyit

Kunyit atau bahasa latin nya *curcuma domestica val* termasuk dalam tanaman rempah-rempah yang punya beragam manfaat. Tanaman kunyit masuk kategori family *Zingibera-ceae* yakni *zingiber*, yang muncul dari Bahasa Sanskerta Singaberi. Kata Sanskerta "*Singaberi*" berasal dari bahasa Arab "*Zanzabil*" atau kata Yunani "*Zingibert*", yang merupakan sejenis jahe dengan bentuk seperti tabung dan berwarna putih serta kuning. Tanaman kunyit mampu tumbuh di area dataran rendah hingga dataran tinggi melalui ketinggian kisaran 0 hingga 240 meter di atas permukaan laut. Bagi peneliti tanaman kunyit mampu tumbuh diketinggian 2000m diatas permukaan laut, sehingga dapat beradaptasi di berbagai wilayah. Namun, pertumbuhan yang paling optimal terjadi pada ketinggian sekitar 45m diatas permukaan laut. Kunyit akan tumbuh subur di tanah bertekstur gembur, dengan jenis tanah yang ideal meliputi latoso, alluvial serta regosol, pH 5,7-6,0 berisi humus tinggi, curah hujan 1.000-4.000 mm/tahun (Shapna et al., 2023).

Kunyit atau (*Curcuma longa*) adalah tanaman dari golongan *Zingiberaceae* yang berbentuk semak serta merupakan tanaman tahunan. Tumbuhan ini tersebar luas di daerah tropis dan dapat tumbuh

subur serta tumbuh liar di dekat hutan atau bekas kebun. Orang Asia sering mengonsumsi kunyit baik sebagai bumbu kuliner, sebagai obat herbal, maupun untuk kecantikan (Nisa, 2022).

b. Klasifikasi

Berikut merupakan klasifikasi ilmiah dari tanaman kunyit(*curcuma longa*) :

- 1) Kerajaan : *Plantae*
- 2) Divisi : *Tracheophyta*
- 3) Sub divisi : *Angiospermae*
- 4) Kelas : *Monocotyledonae*
- 5) Ordo : *Zingiberales*
- 6) Family : *Zingiberaceae*
- 7) Genus : *Curcuma*
- 8) Spesies : *Curcuma longa* (Rohma, 2024)

c. Morfologi

Tanaman kunyit termasuk jenis tumbuhan yang tumbuh secara berkelompok membentuk rumpun. Adapun morfologi tanaman kunyit adalah sebagai berikut (Rohma, 2024) :

- 1) Batang pada tanaman kunyit bersifat semu dan tumbuh tegak dengan bentuk bulat serta mengandung banyak air. Warna batangnya hijau kekuningan, memiliki tinggi sekitar 75–100 cm, dan tersusun dari beberapa pelepah daun.

- 2) Daun kunyit memiliki bentuk yang panjang dan lancip, dengan panjang mencapai 10 hingga 40 sentimeter serta lebar sekitar 8 hingga 13 sentimeter . Warnanya agak kehijauan terang, dan tulang daunnya memiliki bentuk menyirip. Ujung dan pangkal daun berbentuk tumpul , tepinya lurus, serta terdiri dari 6 hingga 10 helai yang bergantian pada satu kelompok tanaman.
- 3) Bunga kunyit muncul dari rimpang dengan tangkai berbulu kasar, panjang 16–40 cm. Kelopak berbentuk lanset berukuran 4–8 cm, berwarna hijau di bagian bawah dan putih hingga keunguan di bagian atas. Bunga majemuk berbentuk bulir silindris dengan mahkota berwarna putih atau merah jambu.
- 4) Kunyit memiliki dua jenis rimpang, yaitu rimpang utama dan rimpang cabang. Rimpang cabang tumbuh mendatar atau melengkung dari rimpang utama, berbuku pendek, dan bercabang membentuk rumpun baru. Rimpang berukuran sekitar 20 cm panjang dan 1,5–4 cm tebal, berkulit coklat kehitaman dengan daging berwarna kuning hingga jingga kemerahan.

d. Kandungan dan Manfaat

Kunyit (*Curcuma longa*) mengandung senyawa aktif utama mencakup kurkuminoid serta minyak atsiri yang memegang peranan penting dalam aktivitas biologisnya. Kurkuminoid, termasuk kurkumin, memiliki efek antiinflamasi dan antioksidan, sedangkan minyak atsiri bersifat antimikroba dan memberikan aroma khas pada rimpang kunyit. Selain itu, rimpang kunyit juga mengandung pati, lemak, protein, serta

mineral mencakup kalsium, fosfor, serta zat besi yang mendukung fungsinya sebagai tanaman obat. Aktivitas biologis kunyit meliputi sifat antioksidan, antibakteri, penurun kolesterol, dan kolagogum yang membantu sekresi empedu serta penyerapan vitamin A, D, E, dan K. Secara tradisional, kunyit dimanfaatkan dalam pengobatan berbagai gangguan kesehatan seperti luka, diare, demam (Rohma, 2024).

Masyarakat memanfaatkan kunyit (*Curcuma longa*) sebagai obat tradisional untuk mengatasi penyakit maag, yaitu peradangan pada lapisan lambung yang menimbulkan nyeri dan kembung akibat pola makan tidak teratur, stres, atau konsumsi kafein berlebih. Kandungan kurkumin pada kunyit membantu meredakan gejala maag dan melindungi dinding lambung (Nisa, 2022). Selain sebagai obat herbal, kunyit juga dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada makanan karena sifatnya yang aman, mudah terurai, tidak beracun, dan ramah lingkungan (Rohma, 2024).

e. Mekanisme Kerja

Kunyit bekerja melindungi lambung dengan cara meningkatkan sekresi mukus pelindung pada dinding lambung dan melebarkan pembuluh darah sehingga aliran darah ke mukosa meningkat. Kandungan minyak atsiri di dalam kunyit mengatur pengeluaran asam lambung agar tidak berlebihan, sementara kurkumin berperan sebagai anti-inflamasi dengan menghambat enzim COX-2 sehingga proses peradangan menurun. Kurkuminoid dan minyak atsiri juga berfungsi sebagai analgesik yang membantu menurunkan rasa nyeri. Secara

keseluruhan, kunyit mampu menstabilkan pH lambung dan mempercepat penyembuhan luka atau ulkus (Athala, 2021)

2. Madu

a. Definisi Madu

Madu merupakan produk alami yang berasal dari hewan, dihasilkan melalui proses pengolahan nektar bunga. Kandungan senyawa flavonoid, asam organik, serta senyawa fenolik di dalam madu berperan menjadi antioksidan serta antimikroba alami. Pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 3545:2013, madu adalah cairan alami dengan rasa manis yang muncul dari hasil olahan lebah madu (*Apis sp.*) terhadap nektar bunga maupun komponen lain dari tanaman (Ayuningtiyas et al., 2024). Pada Codex Alimentarius, madu termasuk zat manis yang dibuat oleh lebah, yang timbul dari nektar yang diambil dari bunga atau rahasia tanaman yang diterima oleh lebah tersebut (A. P. Sari & Muchlis, 2022).

Perubahan iklim ekstrem berpotensi meningkatkan angka kematian manusia. Upaya mitigasinya tidak hanya melalui perbaikan interaksi dengan lingkungan, tetapi juga dengan penerapan pola hidup sehat untuk meningkatkan sistem imun. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah konsumsi madu, karena kandungan nutrisinya terbukti bermanfaat dalam memperkuat daya tahan tubuh. Pola konsumsi madu yang tepat akan memberikan efek fisiologis yang optimal bagi kesehatan (Ayuningtiyas et al., 2024).

b. Klasifikasi

Klasifikasi madu dapat dilakukan berdasarkan perbedaan warnanya, yang mencerminkan komposisi kimia dan kandungan nutrisinya. Madu berwarna terang umumnya memiliki kadar gula yang lebih tinggi, sedangkan madu berwarna gelap mengandung lebih banyak senyawa fenolik. Pada Anchling, madu berwarna gelap juga cenderung memiliki kandungan mineral yang lebih besar disandingkan madu warna terang. Secara umum, madu dapat dikategorikan dalam tujuh tingkatan warna, mulai dari putih jernih hingga gelap. Warna, aroma, serta rasa termasuk parameter krusial dalam penilaian kualitas madu oleh konsumen. Madu berwarna gelap biasanya memiliki cita rasa yang lebih kuat, sedangkan madu warna terang cenderung memiliki rasa yang lebih ringan. Selain itu, warna madu dapat digunakan sebagai indikator mutu, karena madu akan mengalami penggelapan seiring dengan meningkatnya suhu dan lamanya penyimpanan. Faktor lain yang memengaruhi warna madu meliputi sumber nektar, proses pengolahan, serta kondisi penyimpanan (Habib et al., 2022).

c. Kandungan

Madu mengandung dua jenis senyawa antioksidan, yaitu antioksidan enzimatis serta non-enzimatis. Antioksidan enzimatis terdiri atas glukosa oksidase, katalase, serta peroksidase, namun antioksidan non-enzimatis mencakup asam askorbat, asam amino, flavonoid, serta protein. Aktivitas antimikroba di madu dipengaruhi oleh efek osmotik,

tingkat keasaman, kandungan hidrogen peroksida, serta senyawa fitokimia yang terdapat di dalamnya (Adityarini et al., 2020). Madu mengandung berbagai potensi farmakologis, diantaranya sebagai agen antioksidan, antiinflamasi, antibakteri, antivirus, antiulkus, antihiperlipidemik, antidiabetik, serta antikanker (Khabibi et al., 2022).

Madu hutan berisi berbagai mineral penting mencakup natrium, kalsium, magnesium, fosfor, besi, serta kalium. Kandungan vitaminnya meliputi biotin, asam pantotenat, asam folat, tiamin (B1), asam askorbat (C), riboflavin (B2), piridoksin (B6), niasin, serta vitamin K. Berikutnya, madu hutan juga kaya akan enzim esensial, antara lain peroksidase, invertase, diastase, glukosa oksidase, serta lipase. Enzim diastase berperan dalam merubah karbohidrat kompleks jadi monosakarida, sedangkan invertase berfungsi memecah sukrosa menjadi glukosa dan fruktosa. Enzim glukosa oksidase perannya dalam oksidasi glukosa jadi asam peroksida, dan peroksidase berfungsi dalam proses oksidasi metabolik. Seluruh komponen tersebut berperan penting dalam mendukung proses metabolisme tubuh. Secara umum, madu hutan diketahui mengandung karbohidrat yang tinggi melalui kadar lemak yang rendah (Ayuningtiyas et al., 2024).

d. Manfaat

Madu memiliki berbagai nutrisi, antioksidan, serta zat yang dapat membersihkan mikroba, yang berperan dalam menaikkan daya tahan

tubuh serta menolong menuntaskan bermacam kendala kesehatan tertentu.

Berikut beberapa manfaat madu bagi kesehatan:

- 1) Pengukuhan system kekebalan tubuh: Madu kaya akan nutrisi, antioksidan, serta zat antimikroba akan menaikkan system kekebalan tubuh, konsumsi madu secara rutin akan mempermudah terlindunginya tubuh dari penyakit serta menjaga daya tahan tubuh. Kandungan antioksidan fenolatnya membantu melawan stres oksidatif, sementara penelitian menunjukkan madu berperan sebagai imunomodulator yang meningkatkan kekebalan terhadap infeksi (Ayuningtiyas et al., 2024).
- 2) Antibakteri serta antiinflamasi: Madu bersifat antibakteri serta antiinflamasi yang mempermudah menuntaskan infeksi serta peradangan. Kandungan flavonoid dan asam fenoliknya berperan penting sebagai antioksidan yang mampu menetralkan radikal bebas (A. P. Sari & Muchlis, 2022).
- 3) Pengobatan Batuk serta Pilek: Madu kerap dimanfaatkan pada ramuan tradisional supaya meringankan batuk serta pilek, terutama bila dicampur bersama air hangat atau herbal.
- 4) Penyembuhan Luka dan Luka Bakar: Berkat sifat antibakteri dan penyembuhannya, madu digunakan untuk mengobati luka dan luka bakar, sebagaimana juga disebutkan dalam beberapa hadis.
- 5) Gangguan Perut dan Pencernaan: Hadis menyebut madu sebagai obat alami untuk masalah perut, membantu meredakan nyeri dan memperbaiki fungsi pencernaan (Ayuningtiyas et al., 2024).

e. Mekanisme Kerja

Madu membantu melindungi lambung dengan beberapa cara. Pertama, madu memiliki sifat hiperosmolar karena kandungan gula tinggi dan kadar air rendah, sehingga menarik air keluar dari sel bakteri, menyebabkan sel tersebut mengalami plasmolisis. Kedua, madu memiliki sifat menyerap kelembapan dan pH yang rendah, yang membuat bakteri kehilangan air dan tidak bisa berkembang. Ketiga, madu berisi enzim glukosa-oksidadase yang menciptakan hidrogen peroksida, senyawa antibakteri yang bisa menghambat bakteri *Helicobacter pylori*. Disamping itu, madu juga memiliki aktivitas antioksidan dan antiinflamasi yang mampu mengurangi radikal bebas dan peradangan di dinding lambung. Terakhir, kandungan mineral pada madu membantu memperbaiki jaringan, memproduksi kolagen, dan mempercepat proses penyembuhan luka di lambung (Ilmiah et al., 2020).

3. Gastritis

a. Definisi Gastritis

Gastritis, yang disebutkan juga sebutan maag, awalnya dari bahasa Yunani yakni "gast" yang maksudnya perut atau lambung, serta "itis" yang maksudnya peradangan atau peradangan. Gastritis merupakan keadaan yang mana berlangsung peradangan di mukosa lambung. Berdasarkan durasi gejalanya, Gastritis dapat termuat jadi dua jenis, yakni Gastritis Akut serta Gastritis Kronis (F. N. Sari et al., 2024).

Gastritis dapat timbul akibat peningkatan produksi asam lambung yang melampaui batas. Rasa nyeri pada lambung terjadi sebab berlangsungnya erosi atau pengikisan pada lapisan mukosa, yang kemudian memicu pelepasan mediator kimia seperti prostaglandin dan histamin. Kedua zat tersebut berperan dalam menstimulasi reseptor nyeri pada lambung, sehingga menimbulkan sensasi perih atau nyeri (Daffa et al., 2023).

Gastritis termasuk inflamasi di lapisan mukosa dan submukosa gaster yang dipicu oleh iritasi atau infeksi. Kondisi ini dapat memengaruhi individu dari berbagai kelompok usia dan jenis kelamin, meskipun insidensi yang lebih tinggi diamati pada populasi usia produktif. Hal ini dikaitkan dengan tingkat aktivitas yang tinggi, penerapan gaya hidup yang kurang sehat, serta paparan stres yang signifikan (Hendrawati et al., 2025).

b. Etiologi Gastritis

Etiologi gastritis secara umum sering kali diatribusikan pada keberadaan infeksi oleh bakteri *Helicobacter pylori* (Sitompul et al., 2021). Berikut penyebab dari gastritis:

1) Gastritis akut

Menurut (Sitompul et al., 2021) gastritis dibedakan menjadi dua yaitu:

- a) Gastritis erosif merupakan kondisi yang lazim terjadi sebagai akibat dari iritasi mukosa lambung. Iritasi ini dapat dipicu oleh

berbagai faktor, termasuk penggunaan obat-obatan mencakup aspirin dan Non-Steroidal Anti-Inflammatory Drugs (NSAID), konsumsi alkohol, paparan terhadap makanan yang pedas atau berempah, menjalani terapi radiasi, serta adanya refluks cairan empedu atau pankreas ke dalam lambung. Selain itu, stres fisik atau psikologis yang signifikan, seperti yang dialami pasca luka bakar, operasi besar, atau kecemasan kronis, juga dapat berkontribusi terhadap peningkatan sekresi asam lambung yang berpotensi menyebabkan gastritis erosif.

- b) Gastritis non erosive disebabkan oleh infeksi bakteri *H.pylori* pada lambung.

2) Gastritis kronis

Gastritis kronis dapat diakibatkan oleh kondisi patologis benigna maupun maligna pada mukosa lambung, atau oleh infeksi bakteri *Helicobacter pylori*.

- a) Tipe A (*gastritis autoimun*) terkait dengan kondisi mencakup anemia
- b) Tipe B (*gastritis H. Pylori*): dipicu oleh factor-faktor seperti konsumsi minuman panas, makanan pedas, konsumsi alkohol, merokok, dan refluks isi duodenum ke dalam lambung. (Eka Novitayanti, 2020).

c. Faktor Resiko Gastritis

Menurut (Suwindiri, Yulius Tiranda, 2021), faktor resiko gastritis antara lain sebagai berikut:

1) Jenis makanan

Jenis makanan yang akan menyebabkan gastritis yakni makanan yang berpotensi menaikkan jumlah asam lambung yang diproduksi, seperti makanan berlemak jenuh (misalnya santan), pedas, asam, olahan, cepat saji, serta minuman berkarbonasi. Pola konsumsi yang sering melibatkan makanan dan minuman tersebut dapat memicu iritasi mukosa lambung melalui peningkatan sekresi asam. Kebiasaan makan yang tidak seimbang, dengan dominasi karbohidrat dan lemak tinggi serta rendah serat, berkontribusi terhadap terjadinya gastritis. Responden umumnya mengonsumsi hidangan dengan cita rasa pedas dan asam berlebih, yang memicu keluhan seperti rasa penuh di perut, nyeri epigastrium, mual, dan muntah.

2) Frekuensi makan

Pola konsumsi makanan yang inkonsisten, termasuk melewati sarapan secara berulang, serta keterlambatan atau penundaan waktu makan, berpotensi menimbulkan lambung kosong melalui periode yang diperpanjang, berikutnya menaikkan kerentanan terhadap gastritis. Penundaan waktu makan selama dua hingga tiga jam dapat memicu peningkatan sekresi asam gastrik, kecuali jika diinterupsi dengan konsumsi kudapan ringan.

3) Pola makan

Ketidaksesuaian pola konsumsi pangan dengan kebutuhan fisiologis tubuh dapat berkorelasi dengan insidensi gastritis, yang dipicu oleh hipersekresi asam gastrik yang berakibat pada iritasi mukosa lambung. Kebutuhan nutrisi harian bagi individu dewasa mencakup kuantitas protein dari sumber nabati dan hewani sebanyak 2-3 sajian, 3-8 sajian karbohidrat kompleks (makanan pokok), 3-5 sajian buah-buahan dan sayuran, serta hidrasi minimal 8 gelas air. Selain itu, pembatasan asupan lemak hingga sekitar 65 gram per hari direkomendasikan sebagai strategi preventif terhadap risiko terjadinya gastritis.

4) Stres

Stres berkepanjangan seperti akibat beban kerja tinggi, cemas, atau tekanan emosional akan menyebabkan kenaikan sekresi asam lambung yang selanjutnya dapat mengganggu lapisan mukosa lambung dan mengakibatkan gastritis. Usia muda dan produktif lebih rentan mengalami gastritis karena aktivitas padat sering menyebabkan pola makan tidak teratur. Stress berdampak negative pada system pencernaan termasuk peningkatan asam lambung yang menimbulkan rasa mual, nyeri, dan luka pada lambung.

5) Konsumsi alcohol

Konsumsi alcohol berlebihan dapat merusak mukosa lambung, meingkatkan produksi asam, memperburuk refluks esofagus, serta memicu peradangan dan pendarahan lambung.

6) Konsumsi kopi

Kandungan kafein dalam kopi di duga menjadi pemicu peningkatan asam lambung yang menyebabkan gastritis. Nilai pH seduhan kopi arabika juga lebih rendah dibandingkan robusta, yang menandakan tingkat keasaman lebih tinggi. Perbedaan kadar kafein dan keasaman ini dapat memengaruhi risiko iritasi lambung pada individu yang sensitive.

7) Merokok

Kebiasaan merokok sejak usia muda (>10 thun) meningkatkan risiko gastritis akibat peningkatan sekresi asam lambung. Nikotin dalam rokok mengganggu fungsi pelindung lambung, khususnya bikarbonat yang berperan menetralkan asam, sehingga memicu iritasi dan kerusakan mukosa. Konsumsi tembakau 10–20 batang setiap harinya berpotensi memicu peningkatan tekanan darah dan detak jantung, serta dalam jangka panjang menyebabkan gangguan lambung hingga tukak lambung.

8) Jenis kelamin

Menunjukkan bahwa jenis kelamin berpengaruh pada kejadian gastritis, dengan perempuan lebih berisiko dibandingkan

laki-laki. perempuan memiliki peluang 6,67 kali lebih tinggi mengalami gastritis. Hal ini berhubungan dengan tingkat stres dan depresi yang lebih tinggi pada perempuan serta kecenderungan untuk membatasi pola makan demi menjaga berat badan dan penampilan, yang dapat memicu gangguan pada lambung.

9) Usia

Usia >16 tahun berisiko lebih tinggi mengalami gastritis. remaja rentan terhadap gastritis karena pola makan tidak teratur, sering menahan lapar, dan membatasi makan demi menjaga penampilan, yang menyebabkan peningkatan asam lambung dan iritasi lambung

d. Patofisiologi Gastritis

Helicobacter pylori adalah mikroorganisme prokariotik Gram-negatif yang memiliki struktur flagela, dan diketahui dapat ditransmisikan melalui rute fekal-oral, oral-oral, serta melalui perantara agen lingkungan. Patogenesis gastritis yang diinduksi oleh infeksi *H. pylori* bersumber dari interaksi molekuler yang rumit antara determinan virulensi mikroba dan mekanisme pertahanan imunologis pejamu, yang pada akhirnya mengakibatkan disrupsi pada integritas sawar mukosa gaster dan memicu respon inflamasi persisten. Bakteri ini memiliki berbagai faktor virulensi yang berperan dalam adhesi sel, merusak sel epitel, gangguan pada *tight junction*, serta mekanisme penghindaran terhadap respons imun inang. Secara khusus gen

sitotoksin-associated gene A (CagA) diketahui sebagai pemicu utama proses inflamasi dan memiliki keterkaitan dengan perkembangan karsinoma lambung. Selain itu, kelangsungan hidup serta kolonisasi *H. pylori* di lambung sangat bergantung pada aktivitas enzim *urease* yang dihasilkan oleh bakteri tersebut (Parida et al., 2024).

e. Klasifikasi Gastritis

Pada (Muliani et al., 2021) klasifikasi gastritis dibedakan jadi dua yaitu sebagai berikut:

1) Gastritis akut

Kondisi inflamasi yang bersifat akut, lazimnya bermanifestasi pada mukosa gaster. Gastritis akut, yang durasinya berlangsung kurang dari tiga bulan, berpotensi menimbulkan ulserasi pada lambung, sebuah manifestasi yang cukup sering terjadi.

2) Gastritis kronis

Gastritis kronis termasuk keadaan inflamasi yang terjadi di selaput lambung dan dapat bertahan melalui waktu yang lama serta dipicu oleh bakteri *Helicobacter pylori*. Jika tidak ditangani dengan cepat, kondisi ini juga memiliki risiko mengarah ke kanker lambung.

f. Manifestasi Klinis Gastritis

Manifestasi klinis bervariasi, diawali gejala ringan sampai dengan munculnya perdarahan di saluran pencernaan bagian atas, sementara beberapa pasien mungkin tak menunjukkan gejala yang jelas. Secara umum tanda dan gejala dari gastritis meliputi nyeri perut bagian

atas, rasa ingin muntah, muntah, merasa lemas, kembung, kesulitan bernapas, berkurangnya selera makan, wajah terlihat pucat, peningkatan suhu tubuh, berkeringat dingin, kepala terasa pusing, dan sering bersendawa. Dalam situasi yang lebih serius, mungkin juga terjadi muntah darah. (Harun et al., 2023). Menurut (Eka Novitayanti, 2020) tanda dan gejala gastritis sebagai berikut:

- 1) Gastritis akut: ketidaknyamanan, sakit kepala, kelelahan, mual, muntah, kehilangan nafsu makan
- 2) Gastritis kronis:
 - a) Tipe A umumnya tidak menunjukkan gejala
 - b) Tipe B pasien merintih anoreksia, nyeri perut bagian atas sesuai makan, sensasi asam di mulut, kembung, mual, muntah.

g. Komplikasi Gastritis

Komplikasi gastritis menurut (Regina et al., 2025) sebagai berikut:

- 1) Komplikasi yang muncul di gastritis akut:
 - a) Perdarahan di sistem pencernaan bagian atas, yang terlihat melalui muntah yang mengandung darah dan feses berwarna gelap, dapat berlanjut menjadi keadaan syok hemoragik akibat kehilangan darah yang besar.
 - b) Ulkus peptikum, jika proses inflamasi parah
 - c) Gangguan cairan serta elektrolit akibat muntah hebat
- 2) Komplikasi yang muncul pada gastritis kronis:

- a) Gangguan absorpsi vitamin B12 dapat mengakibatkan terjadinya anemia pernisiiosa, hambatan penyerapan zat besi, serta terbentuknya stenosis pada daerah *antrum pylorus* (Parida et al., 2024).

h. Pemeriksaan Penunjang

Menurut Kimberly (2014) yang dikutip dari (Penny & Krishna, 2020) pemeriksaan penunjang gastritis sebagai berikut:

1) Pemeriksaan Darah

Pemeriksaan ini dilakukan untuk mendeteksi keberadaan antibodi terhadap *Helicobacter pylori* pada darah. Hasil positif menandakan yakni pasien memiliki riwayat terpapar bakteri tersebut, namun tidak selalu berarti sedang mengalami infeksi aktif.

2) Pemeriksaan Rontgen

Melalui foto rontgen, dapat terlihat adanya tanda-tanda yang mengarah pada gastritis atau gangguan pencernaan lainnya pada saluran cerna bagian atas.

3) Pemeriksaan Analisis Lambung

Tes ini bertujuan menilai produksi dan sekresi asam lambung. Pemeriksaan yang dilakukan penting untuk membantu menetapkan diagnosis berbagai gangguan lambung, termasuk gastritis.

4) Pemeriksaan Feses

Pemeriksaan ini bertujuan untuk mendeteksi adanya *Helicobacter pylori* dalam tinja. Hasil positif menunjukkan kemungkinan infeksi. Selain itu, tes feses juga dapat mendeteksi adanya darah yang menandakan potensi perdarahan pada lambung.

i. Penatalaksanaan Gastritis

Ada beberapa cara penatalaksanaan gastritis yakni farmakologis serta non-farmakologis:

1) Farmakologis

Terapi yang memakai obat-obatan untuk menetralkan sekambuhan gastritis (Regina et al., 2025).

- a) Antikoagulan, jika terjadi pendarahan pada lambung. Antasida, dalam situasi gastritis yang parah, sangat penting untuk memberikan cairan serta elektrolit lewat infus guna mempertahankan keseimbangan cairan tubuh sampai gejala berkurang. Sementara itu, untuk gastritis yang ringan, pengobatan dapat dilakukan hanya dengan antasida dan beristirahat.
- b) Histonin, dapat digunakan untuk mencegah produksi asam lambung serta mengurangi kemungkinan terjadinya peradangan pada lambung.
- c) Sulcralfate, diberikan dengan tujuan melindungi mukosa lambung melalui pembentukan lapisan pelindung yang dapat

mencegah difusi balik asam dan pepsin, sehingga mengurangi iritasi pada dinding lambung.

2) Non-farmakologi

Berikut tatalaksana non-farmakologi gastritis:

- a) Relaksasi, yaitu suatu metode untuk mendukung orang menghadapi kondisi yang penuh tekanan, rasa sakit, mengurangi ketegangan otot, dan mampu meningkatkan masalah tidur. (Fitriana & Suryandani, 2024)
- b) *Guided Imagery* atau teknik relaksasi dan meditasi yaitu dapat dilakukan melalui imajinasi terpimpin yang membantu seseorang untuk mengalihkan fokus dan membayangkan situasi-situasi indah yang membawa kebahagiaan, sehingga otot-otot menjadi lebih tenang dan rasa sakit yang dirasakan bisa terlupakan atau hilang sepenuhnya. Oleh karena itu, imajinasi terpimpin terbukti efektif dalam mengurangi tingkat rasa sakit. (Fitriana & Suryandani, 2024).
- c) Kompres Hangat, tujuan dari penggunaan kompres hangat adalah supaya menaikkan ketenangan pada otot-otot serta menurunkan rasa sakit yang diakibatkan oleh kejang atau kekakuan serta membagikan sensasi hangat di area tertentu. Kompres hangat akan memicu tubuh untuk melepaskan endorfin, yang bertindak untuk mengatasi pengiriman sinyal rasa sakit (Khomariyah et al., 2021).
- d) Obat Tradisional yaitu kunyit dan madu, kunyit terbukti mengandung kurkuminoid serta minyak esensial, yang ada dalam

ekstrak kunyit, mampu melindungi lapisan lambung dengan meningkatkan produksi mukus dan memiliki efek melebarkan pembuluh darah, sehingga kunyit berperan dalam memperkuat perlindungan lapisan lambung. Sementara itu, madu berfungsi untuk mencegah serta mengobati berbagai masalah di saluran pencernaan, terutama nyeri lambung, karena mengandung protein, asam amino, serta vitamin (A, D, E, dan K), dan mineral seperti kalsium, tembaga, fosfor, seng, dan mineral lainnya. Hasil penelitian dari Mustaba et al. (2012) yang dikutip dari (Siagian et al., 2021) menunjukkan bahwa penggunaan madu dapat secara signifikan mencegah ulkus lambung karena memiliki efek perlindungan yang mengurangi kerusakan sel lambung dan bersifat antioksidan.

j. Pencegahan Gastritis

Menurut (Sepdianto et al., 2022) ada beberapa cara untuk mencegah kekambuhan gastritis yaitu:

- 1) Memodifikasi diet, makan dengan porsi kecil tetapi secara teratur dan meningkatkan konsumsi makanan bertepung mencakup jagung, beras, serta roti dapat membantu memelihara keseimbangan produksi asam lambung, serta sebaiknya menjauhi makanan yang akan menimbulkan iritasi, khususnya yang punya rasa pedas, asam, digoreng, atau tinggi lemak.

- 2) Hentikan kebiasaan minum alkohol, konsumsi alkohol yang berlebihan dapat merusak dan mengiritasi lapisan mukosa lambung serta berpotensi menyebabkan peradangan dan pendarahan.
- 3) Manajemen stress sebaik mungkin
- 4) Perbanyak olahraga
- 5) Hindari berbaring setelah menyantap makanan untuk mencegah terjadinya refluks asam dari lambung.

4. Pengaruh Kombinasi Kunyit dan Madu terhadap Gastritis

Kajian yang dijalankan Adita (2010) yang dikutip dari (Simbolon et al., 2018) diperoleh hasil yang mengesankan. Ekstrak dari kunyit memiliki kemampuan untuk melindungi lapisan mukosa lambung melalui cara menaikkan produksi lendir serta memberikan efek vasodilatasi, berikutnya kunyit akan memperkuat sistem pertahanan mukosa lambung. Komponen aktif yang terdapat pada kunyit yang berperan dalam melindungi mukosa lambung adalah kurkuminoid serta minyak esensial.

Madu diketahui dapat mempercepat proses penyembuhan luka di lambung. Mineral yang terdapat dalam madu, seperti kalsium, berperan dalam regenerasi sel. Magnesium dan aluminium juga berfungsi melapisi ulkus, mencegah kondisinya memburuk akibat paparan asam lambung. Dengan adanya antioksidan dan sifat sitoprotektif dalam madu, dapat meningkatkan kondisi ulkus lambung. Sifat antioksidan madu berhubungan erat dengan kemampuannya dalam mengurangi peradangan melalui penekanan produksi peroksida (radikal bebas yang timbul dari oksigen)

yang memicu siklus positif dalam proses inflamasi. Temuan ini selaras dengan penelitian pada lambung tikus yang menunjukkan bahwa pemberian madu menurunkan tingkat peradangan dan nekrosis pada sel mukosa lambung (Ilmiah et al., 2020).

Peneliti (Siagian et al., 2021) menjelaskan bahwa perpaduan antara kunyit dan madu sebaiknya tidak diambil setiap hari lebih dari dua minggu. Ini karena kenaikan selera makan yang muncul akibat kunyit atau curcuma jika dipakai dalam waktu yang lama dapat memicu kenaikan berat badan dan berisiko mengundang penyakit degeneratif. Selain itu, mengonsumsi madu dalam jumlah yang berlebihan juga dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya diabetes melitus, terutama pada individu yang memiliki faktor risiko seperti orang tua. Oleh karena itu, penggunaan ramuan kunyit dan madu perlu disesuaikan dengan kebutuhan terapi dan tidak dikonsumsi berlebihan. Berikut cara pembuatan rebusan kunyit dan madu untuk mengurangi gejala gastritis menurut (Widowati et al., 2020):

a. Bahan:

- 1) Rimpang kunyit segar 15gr (2-3 ruas kunyit).
- 2) Madu murni 20gr.
- 3) Air bersih 150ml.

b. Alat:

Panci, pisau, parutan, saringan, sendok makan, gelas, kompor

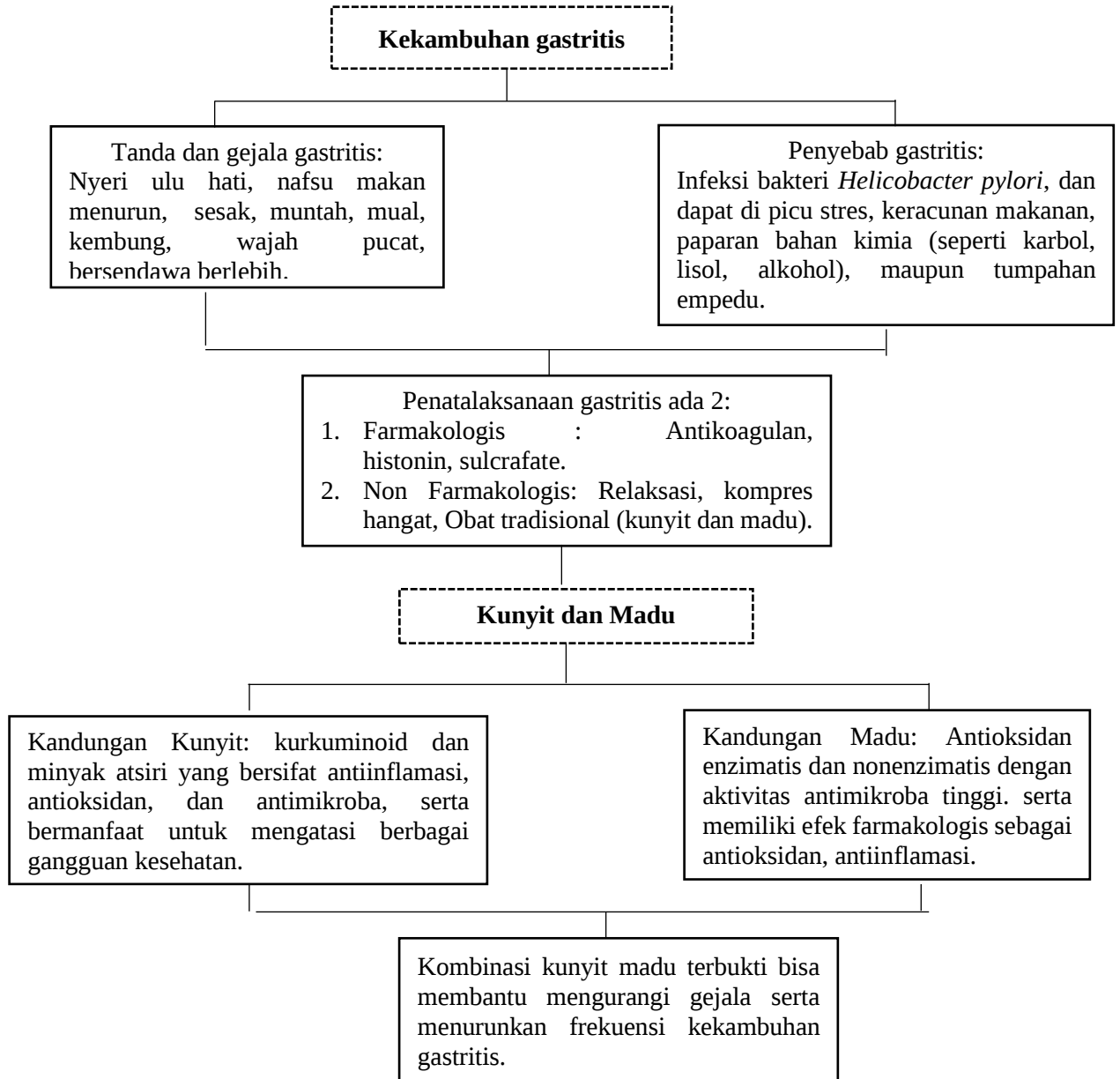
c. Cara pembuatan:

2-3 ruang kunyit yang sudah dicuci dan dikupas kulitnya diparut. Kemudian parutan kunyit direbus dengan air sebanyak 150 ml selama 3 menit. Setelah hangat rebusan kunyit disaring dan tuangkan ke dalam gelas, kemudian tunggu hingga dingin baru tambahkan madu 1 sendok makan/ 20gr campur hingga merata.

d. Aturan konsumsi yang dianjurkan

- 1) Ramuan kunyit dan madu dapat di minum 1 gelas ($\pm$ 150 ml) sebanyak 3x dalam seminggu bukan setiap hari.
- 2) Hindari konsumsi pada penderita DM, GERD berat, batu empedu, alergi kunyit (Siagian et al., 2021).

B. Kerangka Teori



Gambar 2. 1 Kerangka Teori

Sumber : (Rohma, 2024), (Adityarini et al., 2020)

(Khabibi et al., 2022)(Muna & Kurniawati, 2022)

(Dewi et al., 2023).

Keterangan :

: Diteliti

: Tidak diteliti