

RINGKASAN

PENETAPAN KADAR FLAVONOID TOTAL EKSTRAK ETANOL 96% BUAH CABE JAWA (*Piper retrofractum* Vahl.) MENGGUNAKAN 2 METODE PENGERINGAN SIMPLISIA

Jezzita Aureola Martha

Cabe jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) merupakan salah satu tanaman obat dari famili Piperaceae yang banyak tumbuh di Indonesia. Manfaat buah cabe jawa dapat mengatasi demam, peluruh kencing, peluruh keringat, pereda kejang, dan gangguan pencernaan, kardiovaskular, antibakteri, anti-ulkus, anti-diabetes, analgesia, anti-inflamasi. Cabe jawa juga diketahui mengandung metabolit sekunder dari golongan amida, alkaloid, steroid, flavonoid, saponin, asam fenolat, terpenoid, dan lignin.

Berbagai penelitian dilakukan untuk membuktikan khasiat cabe jawa secara ilmiah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapakah kadar total flavonoid ekstrak etanol 96% buah cabe jawa (*Piper retrofractum* Vahl.). dalam penelitian ini menggunakan 2 metode pengeringan yaitu metode I (angin-angin) cabe jawa yang telah diiris tipis tipis kemudian dikeringkan dengan cara diangin- anginkan terlindung dari sinar matahari secara langsung. Metode II (dijemur dengan pra- perlakuan *blanching*) cabe jawa yang telah di cuci bersih kemudian meletakkan buah cabe didalam air panas yang mendidih selama 7 menit kemudian dikeringkan dibawah sinar matahari secara langsung hingga mudah dipatahkan. Simplisia yang sudah melalui proses pengeringan kemudian di maserasi 1x24 jam dan diremaserasi 2 kali. Hasil maserasi tersebut disaring dan diambil filtrat nya, kemudian dimasukkan kedalam alat rotary evaporator untuk diambil ekstrak kentalnya dan dimasukkan kedalam oven agar mendapatkan hasil yang stabil. Kemudian melakukan skrining flavonoid agar memastikan apakah buah cabe jawa memiliki kandungan flavonoid, dan hasil yang diperoleh adalah larutan berwarna jingga hingga menunjukkan hasil positif flavonoid, setelah itu melakukan pengecekan operating time dalam interval waktu 1 menit dan menghasilkan absorbansi yang stabil berada pada menit ke 15, kemudian membuat larutan standart dengan konsentrasi 40,60,70,80,100 ppm, sehingga diperoleh persamaan regresi yaitu, $y = 0.0056x - 0.0378$ dengan nilai koefisien korelasi (r) = 0.986. Kemudian melakukan penetapan kadar flavonoid ekstrak metode I dan II dengan replikasi 3 kali diukur serapannya menggunakan spektrofotometri visible pada panjang gelombang maksimum 414nm. Nilai masing masing absorbansi sampel dimasukkan kedalam persamaan linier regresi larutan baku kuersetin hingga mendapatkan hasil kandungan flavonoid metode I yaitu sebesar 42,6138 mg QE/g ekstrak dan metode II yaitu sebesar 47,8287 mg QE/g ekstrak. Hal ini terjadi karena semakin tinggi suhu pengeringan mengakibatkan peningkatan proses inaktivasi enzim polifenol oksidase, sehingga aktivasi enzim akan semakin rendah dan kerusakan senyawa polifenol semakin sedikit.