

RINGKASAN

PENETAPAN PROFIL GC-MS EKSTRAK ETANOL BUAH CABE JAWA (*Piper retrofractum* Vahl.) YANG DIKERINGKAN DENGAN 2 METODE BERBEDA

Richsantika Yunikke Ningtiyas

Cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) yang berasal dari pulau Jawa merupakan salah satu bahan obat tradisional yang potensial. Tanaman yang termasuk suku Piperaceae mengandung kavicin, asam palmatik, asam tetrahidropiperik, piperidin, minyak atsiri, dan sesamin dan zat pedas piperin.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis komponen kimia ekstrak etanol buah cabe jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) yang dikeringkan dengan dua metode pengeringan berbeda menggunakan analisis GC-MS. Penelitian ini menggunakan dua metode pengeringan yaitu Metode 1 (diangin-anginkan) buah cabe jawa yang telah diiris tipis tipis dikeringkan dengan cara diangin-anginkan dijemur di tempat teduh, jauh dari sinar matahari langsung selama kurang lebih 1,5 bulan kemudian setelah kering diblender dan diayak. Metode 2 (pra perlakuan *blanching*) buah Cabe Jawa dimasukkan ke dalam air mendidih selama 7 menit lalu ditiriskan. Kemudian, dijemur di bawah sinar matahari selama kurang lebih 5 hari hingga kering atau mudah dipatahkan, setelah itu diblender dan diayak. Simplisia yang sudah melalui proses pengeringan kemudian di maserasi pelarut etanol 96%. Hasil maserasi tersebut disaring dan diambil filtratnya, kemudian dimasukkan kedalam alat *rotary evaporator* untuk diambil ekstrak kentalnya. Setelah dilakukan evaporasi diperoleh ekstrak kental. Ekstrak kental yang dihasilkan kemudian dianalisis dengan Kromatografi Gas Spektrometer Massa (GC-MS). Pada penelitian GC-MS bukan hanya mendeteksi golongan senyawa tetapi senyawa apa saja kandungannya dan kadarnya. Hasil analisis menunjukkan bahwa simplisia dengan pengeringan diangin-anginkan terdapat 20 puncak terdeteksi dalam ekstrak etanol dan metode pengeringan dengan pra perlakuan *blanching* terdapat 24 puncak. Senyawa dari ekstrak etanol Cabe Jawa metode 1 (diangin-anginkan) yang memiliki puncak tertinggi yaitu Ethanol, Piperidine, 1-[5-(1,3-benzodioxol-5-yl)-1-oxo-2,4-pentadienyl]-, (Z,Z)-, (2E,4E,14E)-N-Isobutylicos-2,4,14, (E)-5-(Benzo[d][1,3]dioxol-5-yl)-1-(piperidin-1-yl)pent-2-en-1-one. Sedangkan senyawa dari ekstrak ekstrak etanol Cabe Jawa metode 2 (pra perlakuan *blanching*) yang memiliki puncak tertinggi yaitu Piperidine, 1-[5-(1,3-benzodioxol-5-yl)-1-oxo-2,4-pentadienyl]-, (Z,Z)-, Ethanol, 8-Heptadecene, (2E,4E,14E)-N-Isobutylicos-2,4,14, (2E,4E,10E)-N-Isobutylhexadeca-2,4,10-trienamide. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kandungan senyawa pada buah cabe jawa (*Piper retrofractum* Vahl) pada kedua metode hasil dari metode 2 lebih banyak mengandung senyawa daripada metode 1. Senyawa yang terkandung dalam ekstrak etanol cabe jawa metode 1 dan metode 2 dengan kelimpahan terbanyak adalah senyawa piperidin namun karena GC-MS mampu melihat jumlah kandungan senyawa maka terlihat senyawa di metode 1 lebih banyak hilang daripada di metode 2.