

RINGKASAN

SKRINING FITOKIMIA EKSTRAK ETANOL 80% CASCARA ARABIKA (*Coffea arabica* L.) DENGAN METODE EKTRASI DIGESTI

Widya Oktaviani

Di Indonesia jenis kopi yang paling banyak di tanaman adalah jenis robusta dan arabika. Cascara adalah produk samping yang dari buah kopi yang sudah dikeringkan. Cascara merupakan kulit buah kopi yang memiliki cita rasa yang kuat. Kandungan yang terdapat dalam Cascara yaitu tannin, pektin, kafein dan asam klorogenat. Manfaat dari cascara adalah dapat menangkal radikal bebas, melindungi lambung, serta baik untuk kecantikan kulit. Kandungan kafein pada cascara masuk pada 111,4 mg/L dibandingkan dengan kisaran pada kopi seduh 400-800 mg/L.

Maka peneliti ingin mengetahui golongan senyawa metabolit sekunder yang terkandung pada ekstrak etanol 80% cascara arabika (*Coffea arabica* L.). Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan ekstraksi secara digesti pada cascara arabika (*Coffea arabica* L.) dengan menggunakan pelarut etanol 80% sebagai pelarutnya. Filtrat yang di hasilkan kemudian dipekatkan menggunakan *rotary evaporator* kemudian di oven untuk menghasilkan ekstrak kental. Selanjutnya di lakukan pengujian skrining fitokimia dengan pereaksi tertentu untuk mengidentifikasi metabolit yang terkandung dalam ekstrak etanol 80% cascara arabika (*Coffea arabica* L.).

Hasil penelitian skrining fitokimia ekstrak etanol 80% cascara arabika (*Coffea arabica* L.) positif mengandung senyawa steroid, terpenoid, tanin, saponin dan flavonoid dan negatif mengandung senyawa alkaloid. Untuk memperjelas adanya metabolit sekunder yang terkandung maka diperlukan penelitian lebih lanjut dengan metode yang lain seperti metode ekstraksi yang berbeda dan pelarut yang berbeda, metode kualitatif seperti kromatografi lapis tipis (KLT), dan metode kuantitatif seperti spektrofotometri UV-Vis.

Kata kunci: Cascara arabika (*Coffea arabica* L.), skrining fitokimia, metode digesti, metabolit sekunder, etanol 80%