

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FMIPA

PENGARUH KONSENTRASI PELARUT ETANOL TERHADAP PROFIL KROMATOGRAM DAN KANDUNGAN SENYAWA PADA EKSTRAK DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L.) DAN DAUN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Lam)

Sevty Syera

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73658&lokasi=lokal>

Abstrak

Tanaman pepaya (*Carica papaya* L.) dan ubijalar ungu (*Ipomoea batatas* L.Lam) secara empiris digunakan sebagai obat tradisional diantaranya malaria, malnutrisi, penurun panas dan demam berdarah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya pengaruh perbedaan konsentrasi pelarut etanol terhadap profil kromatogram dan kandungan senyawa. Metode penelitian yang dilakukan dimulai dengan maserasi menggunakan etanol 50%, 70%, dan 96% kemudian dilakukan uji kromatografi lapis tipis, penetapan kadar fenol dan flavonoid total dengan Elisa pada serapan λ_{max} = 750 nm dan 415 nm pembanding yang digunakan yaitu asam galat dan kuersetin. Hasil uji kadar fenol total yang diperoleh pada ekstrak daun papaya yaitu 3,493 mgGAE/gram dan pada daun ubijalar didapatkan hasil 4,786 mgGAE/mg. Sedangkan hasil flavonoid total yang diperoleh dari ekstrak daun papaya diperoleh sebanyak 4,630 mgQE/gram dan pada ubijalar yaitu 4,269 mgQE/mg. Pengujian karakteristik kandungan senyawa ekstrak menggunakan Gas Chromatography-Mass Spectroscopy (GC-MS) perbandingan ekstrak yang digunakan dalam sampel kombinasi ekstrak yaitu 50:50, 75:25, dan 25:75. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etanol mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, saponin, tannin, dan triterpenoid. Karakterisasi menggunakan GC-MS ekstrak tunggal dan kombinasi daun papaya dan daun ubi jalar ungu didapatkan senyawa aktif utama yang memiliki aktivitas yakni Phytol, Neoheptadine, dan n-Hexsadecanoic acid.