

REZA ADITYA PUTRA. J1A214041. EKSTRAKSI ANTOSIANIN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L.) DENGAN BEBERAPA TINGKAT KONSENTRASI ETANOL. Bimbingan Ir. Hj., Emanauli, M.P dan Meri Arisandi., S.TP. M.M.

RINGKASAN

Ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) merupakan tumbuhan merambat yang banyak mengandung antosianin yang tinggi. Antosianin merupakan komponen bioaktif kelompok flavonoid yang dapat memberikan warna merah, ungu, biru, pada bunga, daun, umbi, buah dan sayur yang kandungannya bergantung pada pH lingkungan tempatnya berada. Tujuan penelitian adalah mempelajari pengaruh konsentrasi etanol terhadap rendemen dan kadar antosianin dan menentukan konsentrasi etanol yang dapat memberikan rendemen ekstrak dengan kadar antosianin yang tinggi.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu $P_1= 0\%$, $P_2= 81\%$, $P_3= 86\%$, $P_4= 91\%$, $P_5= 96\%$ dan diulang 15 kali. Parameter yang diamati yaitu pH pelarut, rendemen ekstrak, warna ekstrak, kadar antosianin. Data diperoleh dianalisis secara statistik dengan menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan bahwa: 1. konsentrasi etanol sebagai pelarut antosianin berpengaruh terhadap rendemen dan kadar antosianin tapi tidak berpengaruh terhadap warna ekstrak ubi jalar ungu. 2. Peningkatan konsentrasi etanol sampai kadar etanol 91% meningkatkan rendemen dan kadar antosianin ekstrak dan berbeda nyata, akan tetapi peningkatan konsentrasi etanol menjadi 96% tidak meningkatkan rendemen dan kadar antosianin, tidak berbeda nyata. Konsentrasi etanol 91% menghasilkan rendemen 22,53% dan kadar antosianin 45,53 mg/l ekstrak pekat ubi jalar ungu tertinggi dengan warna ekstrak *yellow red* untuk semua perlakuan.

Kata Kunci: Antosianin, Etanol, Ubi Jalar Ungu.