

PENETAPAN KADAR FLAVONOID PADA KULIT BUAH ALPUKAT (*Persea americana* Mill) DENGAN VARIASI PELARUT MENGGUNAKAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis

**Annindya Zata Ayumni
NIM. 201804007**

Abstrak

Buah Alpukat memiliki banyak manfaat dengan mengandung banyak kandungan seperti senyawa flavonoid, senyawa flavonoid merupakan salah satu golongan fenol yang banyak ditemukan didalam buah. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar flavonoid yang terkandung didalam ekstrak kulit buah Alpukat dengan menggunakan pelarut etanol, etil asetat dan n-heksan. Jenis penelitian ini menggunakan metode dekskriptif, metode penelitian ini dilakukan berupa analisis kualitatif dengan uji warna flavonoid menggunakan pereaksi FeCl_3 serta analisis kuantitatif dengan menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Hasil panjang gelombang maksimum yang didapat dalam penelitian ini yaitu 429nm dengan persamaan regresi $Y=0,079x + 0,0196$ dengan nilai korelasi (r) = 0,9986. Rata-rata kadar flavonoid yang didapat yaitu untuk etanol 70% sebesar 1,24%, etil asetat sebesar 0,73%, dan untuk n-heksan sebesar 0,57%. Berdasarkan hasil rata-rata kadar yang didapat untuk sampel dengan pelarut etanol 70% memiliki kadar tertinggi, dan untuk sampel dengan pelarut n-heksan memiliki kadar terendah

Kata kunci : Buah Alpukat (Persea americana Mill.), Flavonoid, Spektrofotometri, Etanol, Etil asetat, n-heksan

ABSTRACT

Avocados have many benefits by containing many ingredients such as flavonoid compounds, flavonoid compounds are one of the phenol groups that are commonly found in fruit. The purpose of this study was to determine the levels of flavonoids contained in avocado peel extract using ethanol, ethyl acetate and n-hexane as solvents. This type of research uses a descriptive method, this research method is carried out in the form of qualitative analysis with flavonoid color test using FeCl_3 reagent and quantitative analysis using UV-Vis spectrophotometry. The maximum wavelength obtained in this study is 429nm with the regression equation $Y=0.079x + 0.0196$ with a correlation value $(r) = 0.9986$. The average flavonoid content obtained was 1.24% for ethanol, 0.73% for ethyl acetate, and 0.57% for n-hexane. Based on the results, the average levels obtained for samples with ethanol solvent have the highest levels, and for samples with n-hexane solvents have the lowest levels.

Keywords : Avocado (Persea americana Mill.), Flavonoids, Spectrophotometry, Ethanol, Ethyl acetate, n-hexane