

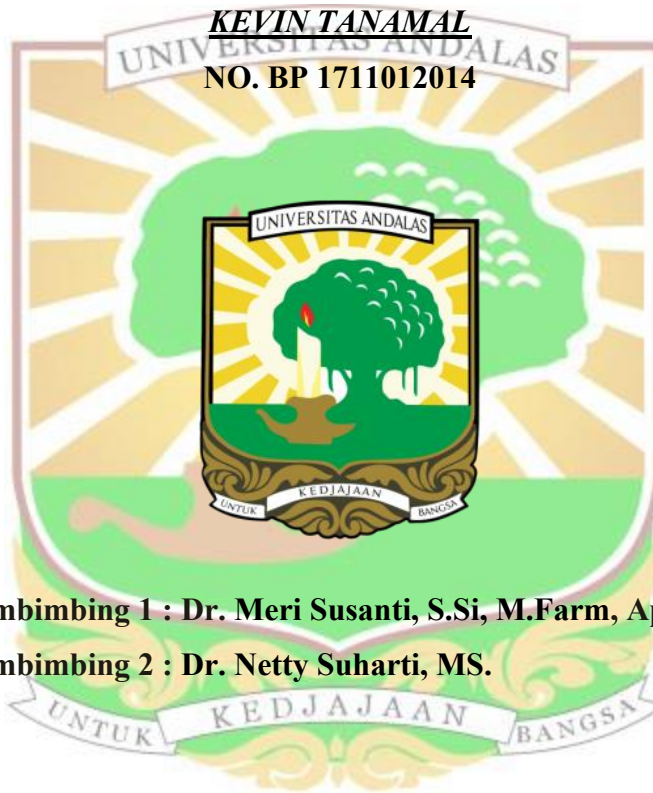
SKRIPSI SARJANA FARMASI

**PENENTUAN KADAR ANTOSIANIN TOTAL DARI BEBERAPA BENTUK SEDIAAN
DAGING BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)**

Oleh:

KEVIN TANAMAL

NO. BP 1711012014



Pembimbing 1 : Dr. Meri Susanti, S.Si, M.Farm, Apt.

Pembimbing 2 : Dr. Netty Suharti, MS.

**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2023

ABSTRAK

PENENTUAN KADAR ANTOSIANIN TOTAL DARI BEBERAPA BENTUK SEDIAAN DAGING BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)

Oleh:

KEVIN TANAMAL
NIM: 1711012014
(Program Studi Sarjana Farmasi)

Tanaman buah naga termasuk dalam famili *Cactaceae* merupakan tanaman merambat semi epifit yang abadi. Awalnya digunakan sebagai tanaman hias dan kemudian karena manfaat kesehatannya dan nilai pasarnya muncul sebagai tanaman buah baru. Buah naga memiliki nilai gizi yang bagus khususnya pada antosianin. Pengolahan daging buah naga dalam kegiatan agroindustri seperti jus, selai dan serbuk memungkinkan dalam penambahan nilai ekonomi pada bahan baku termasuk pada buah naga merah. Untuk mengetahui nilai gizi tiap hasil agroindustri maka perlu dilakukan pengecekan kadar gizi seperti antosianin. Metoda yang digunakan adalah metode UV-Vis pH diferensial. Hasil ekstraksi buah naga ditambah dengan larutan pH 1 hasilnya ungu tua dan pH 4,5 hasilnya merah anggur. Semakin mendekati warna antosianinnya ke merah anggur maka kadar antosianinnya semakin tinggi. Kadar antosianin tanpa air pada setiap bentuk sediaan yaitu jus 1344.27 mg/100g, selai 1015.7 mg/100g, ekstrak kental 964.31 mg/100g dan kontrol sebanyak 1197.19 mg/100g. Proses pembuatan bentuk sediaan dengan suhu ekstrim dapat merusak antosianin sehingga mengurangi jumlah antosianin pada bentuk sediaan tersebut.

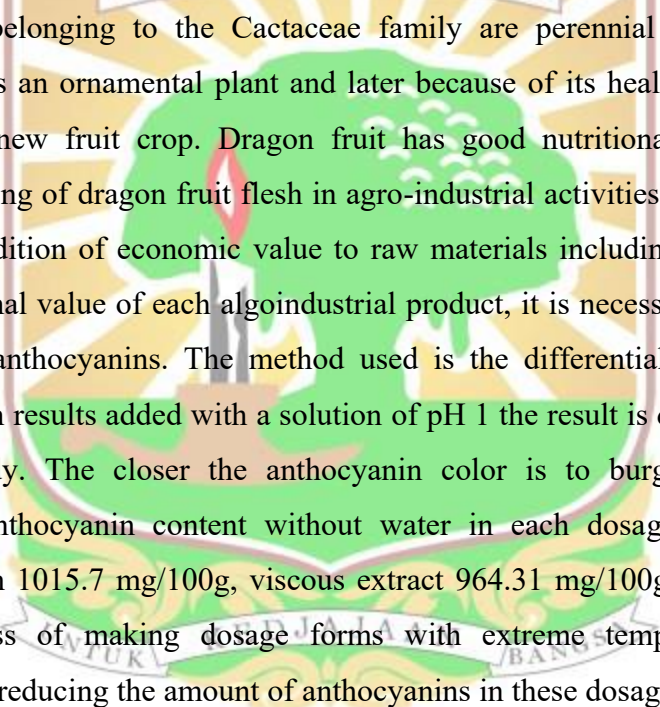
Kata Kunci : Buah Naga Merah, Antosianin, UV-Vis, pH diferensial, Warna, Bentuk Sediaan, Kadar Air.

ABSTRACT

DETERMINATION OF TOTAL ANTHOCYANIN LEVELS FROM SEVERAL FORMS OF RED DRAGON FRUIT (*Hylocereus polyrhizus*)

By

KEVIN TANAMAL
Student ID Number: 1711012014
(Bachelor of Pharmacy)



Dragon fruit plants belonging to the Cactaceae family are perennial semi-epiphytic vines. Initially it was used as an ornamental plant and later because of its health benefits and market value emerged as a new fruit crop. Dragon fruit has good nutritional value, especially in anthocyanins. Processing of dragon fruit flesh in agro-industrial activities such as juice, jam and powder allows the addition of economic value to raw materials including red dragon fruit. To determine the nutritional value of each agroindustrial product, it is necessary to check the levels of nutrients such as anthocyanins. The method used is the differential pH UV-Vis method. Dragon fruit extraction results added with a solution of pH 1 the result is dark purple and pH 4.5 the result is burgundy. The closer the anthocyanin color is to burgundy, the higher the anthocyanin level. Anthocyanin content without water in each dosage form, namely juice 1344.27 mg/100g, jam 1015.7 mg/100g, viscous extract 964.31 mg/100g and control 1197.19 mg/100g. The process of making dosage forms with extreme temperatures can damage anthocyanins, thereby reducing the amount of anthocyanins in these dosage forms.

Keywords : Red Dragon Fruit, Anthocyanin, UV-Vis, pH differential, Color, Shape
Preparation, Water Content.