

PENGARUH PENGUKUSAN TERHADAP
KANDUNGAN FENOLIK TOTAL SERTA AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DARI BUAH RIMBANG (*Solanum
torvum* Swartz)

SKRIPSI SARJANA FARMASI

Oleh



Prof. Dr. Amri Bakhtiar, MS, DESS, Apt

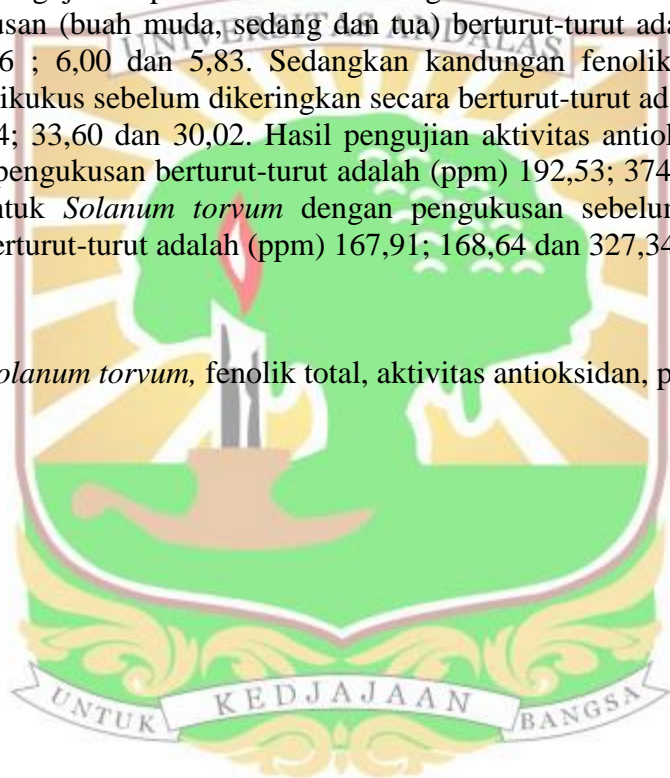
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018

Pengaruh Pengukusan Terhadap Kandungan Fenolik Total serta Aktivitas Antioksidan dari Buah Rimbang (*Solanum torvum* Swartz)

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk melihat pengaruh pengukusan sebelum pengeringan terhadap kandungan fenolik total dan aktivitas antioksidan buah *Solanum torvum* yang dibedakan berdasarkan usia (buah muda, sedang dan tua). Sebelum pengeringan simplisia dibedakan atas dua perlakuan dengan pengukusan dan tanpa pengukusan. Ekstrak buah kering dan diserbuk dari *Solanum torvum* diperoleh dengan metoda maserasi dengan metanol, penetapan kandungan fenolik total dengan metoda Folin-Ciocalteu dan uji aktivitas antioksidan dengan metoda DPPH. Dari pengujian diperoleh hasil kandungan fenolik total *Solanum torvum* tanpa pengukusan (buah muda, sedang dan tua) berturut-turut adalah (mgGAE/g ekstrak) : 9,76 ; 6,00 dan 5,83. Sedangkan kandungan fenolik total *Solanum torvum* yang dikukus sebelum dikeringkan secara berturut-turut adalah (mgGAE/g ekstrak): 36,84; 33,60 dan 30,02. Hasil pengujian aktivitas antioksidan *Solanum torvum* tanpa pengukusan berturut-turut adalah (ppm) 192,53; 374,21 dan 367,20. Sedangkan untuk *Solanum torvum* dengan pengukusan sebelum dikeringkan berturut-turut adalah (ppm) 167,91; 168,64 dan 327,34.

Kata kunci : *Solanum torvum*, fenolik total, aktivitas antioksidan, pengukusan.



The Effect of Steaming on the Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Turkey Berry (*Solanum torvum* Swartz)

ABSTRACT

This study was conducted to examine the effect of steam before dried to the total phenolic content and antioxidant activity of *Solanum torvum* dried-powdered fruit which were differentiated by unripe, medium and ripe fruits. The samples were divided into two groups, steamed and without steamed treatment for the drying process. All sample were extracted by maceration method with methanol, total phenolic content determine by Folin-Ciocalteu method and antioxidant activity assay by DPPH method. The result showed that total *Solanum torvum* phenolic content without steam (mgGAE/g extract) were 9.76; 6.00 and 5.83 respectively. The total phenolic content of *Solanum torvum* steamed before drying (mgGAE/g extract) were 36.84; 33.60 and 30.02 respectively. The results of the antioxidant activity (IC₅₀) of *Solanum torvum* without steam successively (ppm) were 192.53; 374.21 and 367.20; and then with steam before drying (ppm) were 167.91; 168.64 and 327.34 respectively.

Keywords : *Solanum torvum*, phenolic total, antioxidant activity, steamed.

