

**KARAKTERISASI EKSTRAK ETANOL BAGIAN
PERICARP BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L.)
DAN APLIKASINYA PADA GRANUL MINUMAN**

SKRIPSI SARJANA FARMASI

Oleh :

HERZI RAHMATUL S

No. Bp: 1411012016

Dosen Pembimbing :

**Fithriani Armin, S.Si, M.Si, Apt
Prof. Dr. Akmal Djamaan, M.Si, Apt**



**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Karakterisasi Ekstrak Etanol Bagian Pericarp Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Granul Minuman

ABSTRAK

Pericarp buah manggis sering dimanfaatkan sebagai obat tradisional yang memiliki senyawa α -mangostin, dan terbukti memiliki bioaktivitas sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah pericarp buah manggis menjadi sebuah produk. Produk ini memanfaatkan ekstrak etanol pericarp buah manggis dalam bentuk granul minuman. Ekstrak dibuat dengan cara maserasi menggunakan etanol 70% pada pericarp buah manggis yang telah dikeringkan. Kemudian ekstrak dikarakterisasi parameter spesifik dan nonspesifiknya. Granulasi ekstrak dibuat menggunakan dua formula, kemudian dilakukan evaluasi terhadap granul tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etanol pericarp buah manggis berwarna kuning kecoklatan, berbentuk serbuk, aromatis, mengandung α -mangostin dengan nilai R_f 0,55, kadar 5,18%, susut pengeringan $12,32\pm 0,00\%$, kadar abu $2,43\pm 0,01\%$, kadar abu larut asam $0,17\pm 0,00\%$. Hasil evaluasi pada granul FI dan FII meliputi organoleptis bentuk granul, warna kuning(FI) dan kuning pucat(FII), bau khas, densiti nyata $0,5567\text{ g/mL}\pm 0,0001\text{ g/mL}$; $0,3866\text{ g/mL}\pm 0,0001\text{ g/mL}$, densiti mampat $0,3866\text{ g/mL}\pm 0,0001\text{ g/mL}$; $0,4183\text{ g/mL}\pm 0,0001\text{ g/mL}$, kompresibilitas $8,1\pm 0,21\%$; $8,3\pm 0,28\%$, sudut istirahat $35,61^\circ\pm 0,01$; $31,61^\circ\pm 0,01$, waktu alir $8,50\text{g/detik}\pm 0,01\text{g/detik}$; $8,84\text{g/detik}\pm 0,13\text{g/detik}$, *loss on drying* $4,39\%$; $3,9\%$ dan kadar α -mangostin pada 1 g granul $0,23\%$; $0,29\%$. Hasil evaluasi kesukaan rasa minuman FI dan FII terhadap responden yaitu 40% ; 45% dan evaluasi kesukaan warna minuman FI dan FII yaitu 45% ; 50% . Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ekstrak etanol pericarp buah manggis dapat disiapkan dalam bentuk granul sesuai dengan syarat evaluasi granul.

Kata kunci: *Garcinia mangostana*, α -mangostin, antioksidan, granul