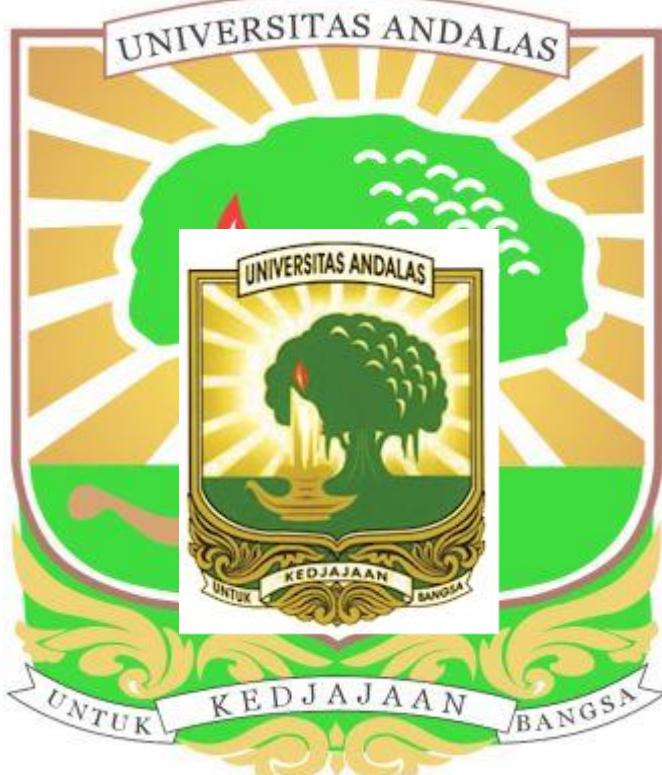


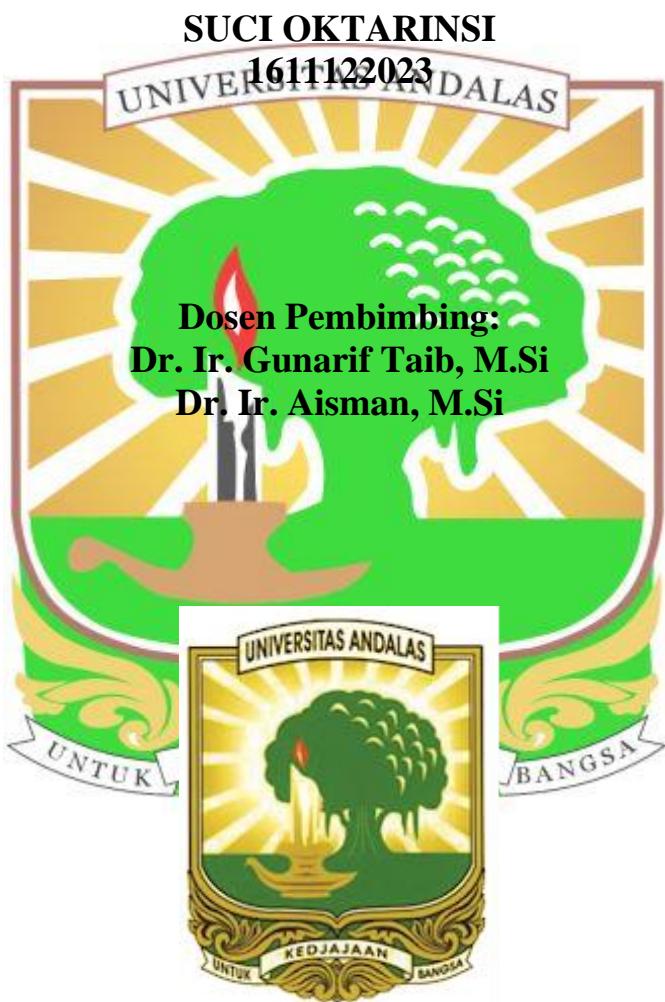
**PENGARUH KONSENTRASI ETANOL TERHADAP
KANDUNGAN KOMPONEN BIOAKTIF EKSTRAK DAUN
BINAHONG (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) SERTA
PEMANFAATANNYA DALAM PEMBUATAN PERMEN
JELLY**

**SUCI OKTARINSI
1611122023**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PENGARUH KONSENTRASI ETANOL TERHADAP
KANDUNGAN KOMPONEN BIOAKTIF EKSTRAK DAUN
BINAHONG (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) SERTA
PEMANFAATANNYA DALAM PEMBUATAN PERMEN
JELLY**



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021

**PENGARUH KONSENTRASI ETANOL TERHADAP
KANDUNGAN KOMPONEN BIOAKTIF EKSTRAK DAUN
BINAHONG (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) SERTA
PEMANFAATANNYA DALAM PEMBUATAN PERMEN
JELLY**

SUCI OKTARINSI

1611122023



*Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

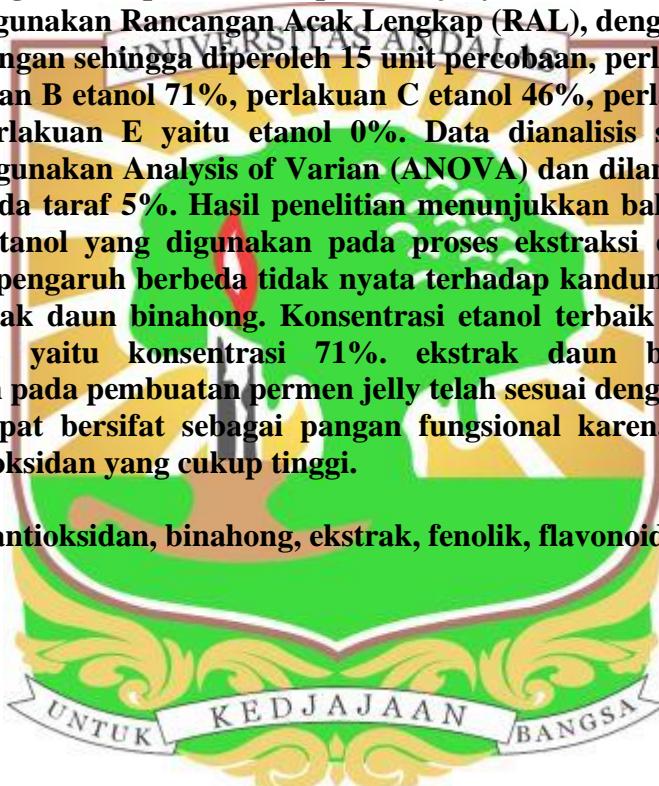
Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Kandungan Komponen Bioaktif Ekstrak Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten) Steenis.) Serta Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Permen Jelly

Suci Oktarinsi¹, Gunarif Taib², Aisman²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi etanol terhadap komponen bioaktif, mengetahui konsentrasi etanol terbaik untuk ekstraksi komponen bioaktif daun binahong dan memanfaatkan ekstrak daun binahong untuk pembuatan permen jelly. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 15 unit percobaan, perlakuan A etanol 96%, perlakuan B etanol 71%, perlakuan C etanol 46%, perlakuan D etanol 21% dan perlakuan E yaitu etanol 0%. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan Analysis of Varian (ANOVA) dan dilanjutkan dengan (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi etanol yang digunakan pada proses ekstraksi daun binahong memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kandungan komponen bioaktif ekstrak daun binahong. Konsentrasi etanol terbaik diperoleh dari perlakuan B yaitu konsentrasi 71%. ekstrak daun binahong yang dimanfaatkan pada pembuatan permen jelly telah sesuai dengan syarat mutu SNI serta dapat bersifat sebagai pangan fungsional karena mengandung aktivitas antioksidan yang cukup tinggi.

Kata kunci : antioksidan, binahong, ekstrak, fenolik, flavonoid, permen.



**The Effect Of Ethanol Concentration on Bioaktive Component Content of
Binahong Leaf Extract (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) And Its Use In
Making Jelly Candy**

Suci Oktarinsi¹, Gunarif Taib², Aisman²

ABSTRACT

This study aim to determine the effect of ethanol concentration on bioactive components, determine the best ethanol concentration for the extraction of binahong leaf bioactive component and utilize binahong leaf extract for making jelly candy. This research was conducted using a completely randomized design (CRD). With 5 treatment and 3 replications in order to obtain 15 experimental units, treatment A was 96% ethanol, treatment B was 71% ethanol, treatment C ethanol 46%. Treatment D ethanol 21% and treatment E is 0% ethanol. Data were analyzed statistically using Analysis of Variance (ANOVA) and followed by (DNMRT) at the 5% level. The results showed that the difference in the concentration of ethanol used in the binahong leaf extraction process had a significant effect on the bioactive component content of the binahong leaf extract . the best ethanol concentration was obtained from treatment B, namely a concentration of 71%. Binahong leaf extract which is used in the manufacture of jelly candy is in accordance with SNI quality requirements and can act as a functional food because it contains high enough antioxidant activity.

Key word : antioxidant, candy, extract, phenolic, flavonoid.