

ABSTRAK

EKSTRAKSI BIJI SRIKAYA (*Annona squamosa*) BERBANTU *ULTRASONIC BATCH* DENGAN KAJIAN RASIO PELARUT DAN LAMAEKSTRAKSI

Disusun oleh:

Fadli Maulana Fikri 3335140639

Oktaviani 3335140392

Biji srikaya (*Annona squamosa*) merupakan salah satu penghasil antioksidan. Salah satu senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan adalah senyawa fenolik. Konsentrasi senyawa fenolik dipengaruhi oleh metode dan kondisi ekstraksinya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh metode ekstraksi ultrasonik, waktu ekstraksi dan perbandingan pelarut biner etanol:air terhadap kandungan total fenolik pada biji srikaya (*Annona squamosa*). Ekstraksi dilakukan dengan metode ekstraksi ultrasonik menggunakan pelarut etanol:air dengan variasi perbandingan pelarut (50:50, 60:40, 70:30) dan variasi waktu ekstraksi (5 menit, 15 menit, 20 menit dan 30 menit). Data pengukuran kandungan total fenolik dari ekstrak biji srikaya (*Annona squamosa*) menunjukkan bahwa kondisi optimum proses ekstraksi dengan metode ekstraksi ultrasonik dihasilkan pada waktu ekstraksi 20 menit dengan perbandingan pelarut etanol 96%:air 70:30 yang menghasilkan kandungan total fenolik tertinggi yaitu sebesar 3,0143 mg GAE/g ekstrak, berdasarkan analisa GCMS (Gas Chromatography Mass Spectrometry) kandungan fenol memiliki luas komponen sebesar 27,84%.

Kata kunci : Fenolik, biji srikaya, ultrasonik.

ABSTRACT

STUDY OF EXTRACTION OF SRIKAYA KERNEL (*Annona squamosa*) BY ULTRASONIC BATCH ON SOLVENCY RATIO AND EXTRACTION TIME

Arrange by :

Fadli Maulana Fikri	3335140639
Oktaviani	3335140392

Srikaya kernel (*Annona squamosa*) was one of the antioxidants producer. And one of potential compound as antioxidant was phenolic compounds. Concentration of phenolic compounds were affect by the methods and extraction condition. This study was conducted to determine the effect of ultrasonic extraction method, extraction time, and the ratio of binary ethanol-water toward total phenolic content in srikaya kernel (*Annona squamosa*). The extraction procedure was carried out in an ultrasonic extraction method using 96% ethanol-water as solvent with solvent ratio of (50:50, 60:40, 70:30) and in time of each (5 minutes, 15 minutes, 20 minutes and 30 minutes). Measurement data on total phenolic content from srikaya kernel extraction (*Annona squamosa*) showed the optimum processing conditions for the extraction using ultrasonic extraction method in extraction time 20 minutes and the ethanol solvent ratio 70:30 producing higher total phenolic content i.e 3,0143 mg GAE/g extracts, and based on analyzed using GCMS (Gas Chromatography Mass Spectrometry) phenol component have the largest component is 27,84%.

Keywords: Phenolic, Srikaya kernel, Ultrasonic.