

ABSTRAK

Soursop with the Latin name *Annona Mucirata* is known to have many benefits, namely as an anti-cancer drug, treating diabetes, curing gout. Based on previous research, soursop plants are one of the fruit plants that contain bioactive compounds such as acetogenin, tannin, phylosterol, flavonoids, saponins, and alkaloids. The purpose of this study was to obtain the highest levels of flavonoids and rendement in various solvent variations. Soursop leaf extraction begins with drying soursop for 10 -11 days. Soursop leaves that have been dried mashed by way of becoming powder. Weigh the quercetin as much as 25 mg and dissolve 25 ml of the solvent then do the extraction process of the variation of the solvent after it adds 2 drops of standard solution of quersetin add 2 drops of $AlCl_3$, then add 2 drops of sodium acetate and add 2.8 ml of distilled water, Put in the extraction results in the oven then dissolve it in 2 ml of solvent (hexane, acetone, ethanol) and 3 ml of distilled water after that do 2ml aliquots and add 2 drops of $AlCl_3$ 10% and sodium acetate 2 drops after that dilute with distilled water to 25ml and incubate the sample for 30 minutes. Determine the absorbance using Uv-Vis spectrophotometry with a wavelength of 437nm. The results of this study get the best flavonoid levels in the ethanol-air variation of 50: 50 which is 8.4% and the highest yield in the acetone-water variation of 70: 30 is 3.5%. The conclusion of this research is the best type of ethanol solvent to produce flavonoid levels is 8.4%.

Keywords: Soursop leaves, Spectrophotometry, ultrasonic, flavonoids

ABSTRAK

Sirsak dengan nama latin *annona mucirata* diketahui memiliki banyak manfaat yaitu sebagai obat anti kanker, mengobati diabetes, menyembuhkan asam urat. Berdasarkan penelitian sebelumnya, tanaman sirsak merupakan salah satu tanaman buah yang mengandung senyawa bioaktif seperti *acetogenin*, tannin, filosterol, flavonoid, saponin, dan alkaloid. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan kadar flavonoid dan rendemen terbanyak pada berbagai variasi pelarut. Ekstraksi daun sirsak diawali dengan menjemur daun sirsak selama 10 -11 hari. Daun sirsak yang telah kering dihaluskan dengan cara ditumbuk untuk menjadi serbuk. Menimbang quercetin sebanyak 25 mg dan melarutkan 25 ml pelarut kemudian melakukan proses ekstraksi dari variasi pelarut setelah itu menambahkan 2 tetes larutan standar quercetin menambahkan 2 tetes $AlCl_3$, kemudian menambahkan 2 tetes natrium asetat dan menambahkan aquades 2,8 ml, Memasukan hasil ekstraksi yang telah di oven kemudian melarutkan dalam 2ml pelarut (heksan, aseton, etanol) dan 3ml aquades setelah itu melakukan aliquot 2ml dan menambahkan 2 tetes $AlCl_3$ 10% dan natrium asetat 2 tetes setelah itu mengencerkan dengan aquades sampai 25ml dan menginkubasi sampel selama 30 menit. Menentukan absorbansi menggunakan spektrofotometri Uv-Vis dengan panjang gelombang 437nm. Hasil penelitian ini mendapatkan kadar flavonoid terbaik pada variasi etanol-air 50 : 50 yaitu 8,4% dan rendemen terbanyak pada variasi aseton-air 70 : 30 yaitu 3,5%. Kesimpulan penelitian ini adalah Jenis pelarut etanol terbaik untuk menghasilkan kadar flavonoid yaitu 8,4 %.

Kata kunci : Daun sirsak, Spektrofotometri, ultrasonic, flavonoid