

**Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, Agustus 2020
Fenti Fitriyani
050218A074**

**PENGARUH VARIASI PELARUT TERHADAP KADAR FENOLIK
TOTAL BUAH MENGGUDU (*Morinda citrifolia* L.)**

(xv + 38 halaman + 4 gambar + 8 tabel)

INTISARI

Latar belakang : Buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) mengandung senyawa metabolit alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, steroid, dan fenol. Senyawa fenolik adalah senyawa yang bersifat polar, sehingga diperlukan pelarut yang bersifat polar. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan kadar total fenolik berdasarkan perbedaan pelarut ekstraksi (etanol dan etil asetat).

Metode : Penelitian ini dilakukan dengan metode studi literatur menggunakan lima artikel referensi Internasional maupun nasional yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang akan diteliti.

Hasil : Hasil analisis artikel pertama kadar fenolik total dengan pelarut etanol $881,57 \pm 17,74$ mg GAE /g, kedua kadar fenol dengan pelarut etanol 171,91 mg/L, dan pelarut etil asetat kadar fenolnya 23,27 mg/L, ketiga kadar fenol dengan pelarut etanol 180 μ g GAE/g dan keempat kadar fenol dengan pelarut etanol $14,44 \pm 0,82$ mg ekivalen pirogalol (PE)/g sehingga total dari ekstrak etanol buah mengkudu lebih tinggi di bandingkan ekstrak etil asetat.

Kesimpulan : Berdasarkan hasil yang didapatkan dari review artikel bahwa kadar fenolik total dari ekstrak buah mengkudu dengan pelarut etanol lebih tinggi dengan nilai $881,57 \pm 17,74$ mg GAE /g di bandingkan dengan pelarut etil asetat dengan nilai 23,27 mg/L. Sehingga terdapat pengaruh pelarut terhadap kadar fenolik total pada buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.).

Kata kunci : Buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.), total fenolik, pelarut

Kepustakaan : 32 (2010-2020)

Pharmacy Study Program, Faculty of Health Sciences
Thesis, August 2020
Fenti Fitriyani
050218A074

**THE EFFECT OF SOLUTION VARIATIONS ON TOTAL PHENOLIC
CONCENTRATION OF NONI FRUIT (*Morinda citrifolia L.*)**

(xv +38 pages + 4 pictures + 8 tables)

ABSTRACT

Background: Noni fruit (*Morinda citrifolia L.*) contains metabolite compounds of alkaloids, flavonoids, saponins, tannins, steroids, and phenols. Phenolic compounds are compounds that are polar, so a polar solvent is needed. This study aims to compare the total phenolic content based on the extraction solvent guidelines (ethanol and ethyl acetate).

Methods: This research was conducted with a literature study method that uses international and national article references related to the title and the problem to be studied.

Results: The results of the first aticle analysis were total phenolic content with ethanol solvent 881.57 ± 17.74 mg GAE / g, secondly, phenol content with ethanol solvent 171.91 mg / L, and ethylacetate solvent content with phenol 23.27 mg / L, the three levels phenol with ethanol solvent 180 μ g GAE / g and four levels of phenol with ethanol solvent 14.44 ± 0.82 mg pyrogallol (PE) / g equivalent so that the total ethanol extract of noni fruit was higher than the ethyl acetate extract.

Conclusion: Based on the results obtained from the review article that the total phenolic content of noni fruit extract with ethanol solvent was higher with a value of 881.57 ± 17.74 mg GAE / g compared to the ethyl acetate solvent with a value of 23.27 mg / L. the effect of solvent on total phenolic content in noni (*Morinda citrifolia L.*).

Key words : Noni (*Morinda citrifolia L.*), total phenolic, solvent.

Bibliography : 32 (2010-2020)