

**PENGARUH POLARITAS PELARUT TERHADAP KADAR
BETASIANIN BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*)
SEBAGAI PEWARNA ALAMI: Review**

SKRIPSI

**DEA NOVE ASYARI
31116058**



**STIKes BAKTI TUNAH HUSADA TASIKMLAYA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI
TASIKMALAYA
2020**

**PENGARUH POLARITAS PELARUT TERHADAP KADAR
BETASIANIN BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*)
SEBAGAI PEWARNA ALAMI: Review**

SKRIPSI

Diajukan untuk memnuhi salah satu syarat guna menempuh ujian Sarjana pada
Prodi S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

**DEA NOVE ASYARI
31116058**



**STIKes BAKTI TUNAH HUSADA TASIKMLAYA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI
TASIKMALAYA
2020**

ABSTRAK

REVIEW PENGARUH POLARITAS PELARUT TERHADAP KADAR BETASIANIN BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI: Review

Dea Nove Asyari, Lilis Tuslinah, Mochamad Faturhoman

Program Studi S1 Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada Tasikmalaya
Jalan Cilolohan No. 36 Tasikmalaya Jawa Barat, Indonesia

Email : deanoveasyari97@gmail.com

Abstrak

Pewarna makanan merupakan bahan tambahan yang digunakan untuk memperbaiki atau menambah warna pada makanan agar terlihat lebih menarik. Betasianin adalah salah satu pewarna alami yang banyak digunakan dalam formulasi pangan, salah satu jenis tanaman yang kaya akan kandungan betasianin adalah buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Betasianin diekstraksi oleh pelarut polar tetapi pelarut yang paling baik yang digunakan betasianin adalah etanol. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh polaritas pelarut terhadap kadar betasianin pada kuliat buah naga (*hylocereus polyrhizus*). Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan data-data pelarut ekstraksi dan kadar betasianin buah naga dari beberapa jurnal penelitian yang berkaitan dengan pengaruh polaritas pelarut terhadap kadar betasianin pada kuliat buah naga, kemudian diolah secara statistik. Hasil pengujian secara statistik menunjukkan cukup kuat hubungan antara polaritas pelarut dengan kadar betasianin, semakin tinggi polaritas pelarut yang digunakan semakin tinggi kadar betasianin yang dihasilkan. Pada beberapa penelitian yang telah dilakukan diketahui pelarut yang baik untuk kadar betasianin adalah etanol dengan air.

Kata kunci : Polaritas pelarut, Ekstraksi, Betasianin.

Abstract

*Food coloring is an additional material used to improve or add color to food to make it look more attractive. Betasianin is one of the natural dyes that are widely used in food formulations, one type of plant that is rich in betacyanin content is red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). Betasianin is extracted by polar solvents but the best solvent used by betacyanin is ethanol. The purpose of this study was to determine the effect of polarity of solvents on the levels of betacyanin in the skin of dragon fruit (*hylocereus polyrhizus*). This research was conducted by collecting data on extraction solvents and levels of dragon fruit betacyanin from several research journals relating to the effect of the polarity of the solvents on levels of betacyanin on the skin of dragon fruit, then processed statistically. The test results statistically show a strong relationship between the polarity of the solvent and the level of betacyanin, the higher the polarity of the solvent used, the higher the level of betacyanin produced. In several studies that have been carried out it is known that a good solvent for the level of betacyanin is ethanol with water.*

Keywords: Solvent polarity, Extraction, Betasianin.