

**EKSTRAKSI KAROTENOID DAN KAJIAN POTENSI ZAT
WARNA PADA KACANG LENTIL (*Lens sp.*)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada
Program Studi S-1Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada

SRI HAPIANTI LESTARI

31116043



**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA
2020**

**EKSTRAKSI KAROTENOID DAN KAJIAN POTENSI ZAT
WARNA PADA KACANG LENTIL (*Lens sp.*)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada
Program Studi S-1Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada

SRI HAPIANTI LESTARI

31116043

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA
2020**

ABSTRAK

Ekstraksi Karotenoid dan Kajian Potensi Zat Warna Pada Kacang Lentil (*Lens Sp.*)

Sri Hapianti Lestari

Program Studi Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Lentil (*Lens sp.*) termasuk keluarga: Fabaceae adalah tanaman purba yang berasal dari dunia bagian timur yang sudah dikonsumsi di seluruh dunia. Senyawa zat pewarna alami seperti flavonoid, antosianin, tanin terkondensasi, dan karotenoid yang diduga memiliki potensi dapat dimanfaatkan salah satunya dari tanaman lentil (*Lens sp.*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metabolit sekunder yang terdapat pada kacang lentil serta metabolit sekunder yang berpotensi sebagai zat warna pada kacang lentil (*Lens sp.*) berdasarkan telaah literatur. Kacang lentil merah dan coklat (*Lens culinaris* Medik.) dimaserasi dengan pelarut etanol 96%, dan metode kajian kepustakaan pada artikel-artikel jurnal nasional dan internasional. Kacang lentil mengandung metabolit sekunder seperti polifenol, karotenoid, tokoferol, fenolat, tanin terkondensasi, asam fitat, antosianin, saponin dan fitosterol. Flavonoid, tanin, karotenoid dan antosianin merupakan senyawa zat warna yang memberikan potensi biologis pada kesehatan. Selain itu, dapat dimanfaatkan untuk keperluan industri, seperti pada industri pangan, industri kosmetik dan dapat digunakan sebagai zat pewarna alami untuk industri tekstil.

Kata Kunci: Ekstraksi, *Lens culinaris*, lentil (*Lens sp.*), potensi, zat warna.

ABSTRACT

Lentils (Lens sp.) Including family: Fabaceae is an ancient plant originating from the eastern world which has been consumed throughout the world. Natural coloring compounds such as flavonoids, anthocyanins, condensed tannins, and carotenoids which are thought to have potential can be utilized one of them from the lentil plant (Lens sp.). This study aims to determine the secondary metabolites found in lentils and secondary metabolites that are potential as dyes in lentils (Lens sp.) Based on literature review. Red and brown lentils (Lens culinaris Medik.) Macerated with 96% ethanol, and the literature review method in national and international journal articles. Lentils contain secondary metabolites such as polyphenols, carotenoids, tocopherols, phenolics, condensed tannins, phytic acid, anthocyanins, saponins and phytosterols. Flavonoids, tannins, carotenoids and anthocyanins are dyes that provide biological potential for health. In addition, it can be used for industrial purposes, such as in the food industry, cosmetics industry and can be used as a natural coloring agent for the textile industry.

Keywords: *Extraction, Lens culinaris, lentils (Lens sp.), potency, pigment.*