

**PERBANDINGAN EKSTRAKSI MASERASI DAN REFLUKS  
TERHADAP KADAR ANTOSIANIN BIJI COKLAT**

*(Theobroma cacao L)*

**SKRIPSI**



**DIAN GINA FURNA KHOTIM FAUZIAH**

**31118017**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI**

**FAKULTAS FARMASI**

**UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA**

**TASIKMALAYA**

**OKTOBER 2022**

**PERBANDINGAN EKSTRAKSI MASERASI DAN REFLUKS  
TERHADAP KADAR ANTOSIANIN BIJI COKLAT**

*(Theobroma cacao L)*

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana**



**DIAN GINA FURNA KHOTIM FAUZIAH**

**31118017**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI**

**FAKULTAS FARMASI**

**UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA**

**TASIKMALAYA**

**OKTOBER 2022**

## ABSTRAK

### Perbandingan Ekstraksi Maserasi Dan Refluks Terhadap Kadar Antosianin Biji Coklat (*Theobroma Cacao L*)

Dian Gina Furna Kf

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bth, Tasikmalaya

Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan Indonesia yang dapat diolah menjadi olahan kakao yang banyak mengandung antioksidan. Kakao termasuk tanaman kalfori, yang berarti buah dan bunga yang dapat tumbuh dibatang. Didalam buahn coklat terdapat 20-25 butir biji yang sangat tersusun rapih. Biji kakao telah diketahui memiliki kandungan kimia terdiri dari , flavonoid, saponin, tanin,dan triterpenoid. Senyawa antosianin dalam biji coklat diekstraksi menggunakan metode maserasi dan refluks dengan pelarut etanol 70% HCl. Hasil rendemen yang diperoleh dari ekstrak maserasi adalah sebanyak 9,4%. Sedangkan ekstrak refluks diperoleh ndari rendemen sebesar 15,7%. Dilakukan penentuan kadar antosianin dengan mengguanakn metode buffer pH 1,0 dan pH 4,5 menggunakan spektrofotometri uv-vis pada Panjang gelombang 520nm dan 700nm, kemudian dilakukan pengukuran kadar total antosianin dari hasil maserasi diperoleh sebesar 6,67 mg/L, dan refluks sebesar 36,62mg/L, serta hasil analisis statistik T-test antara maserasi dan refluks menunjukkan hasil yaitu 0,000 yang berarti metode refluks dapat mengekstrak antosianin dari biji coklat dengan baik secara signifikan dibanding dengan metode maserasi.

Kata Kunci : Maserasi, Refluks, Antosianin, Biji Coklat

## ABSTRACT

Cocoa (*Theobroma cacao L.*) is one of Indonesia's plantation commodities which can be processed into processed cocoa which contains a lot of antioxidants. Cocoa is a calfori plant, which means fruit and flowers that can grow on the stem. Inside the chocolate fruit there are 20-25 seeds that are very neatly arranged. Cocoa beans have been known to contain chemical compounds consisting of flavonoids, saponins, tannins, and triterpenoids. Anthocyanin compounds in cocoa beans were extracted using maceration and reflux method with 70% HCl ethanol as solvent. The yield obtained from the maceration extract was 9.4%. While the reflux extract was obtained from the yield of 15.7%. Anthocyanin levels were determined using the buffer method pH 1.0 and pH 4.5 using uv-vis spectrophotometry at wavelengths of 520 nm and 700 nm, then measured the total anthocyanin levels from the maceration results obtained at 6.67 mg/L, and reflux of 36.62 mg/L, and the results of the statistical analysis of T-test between maceration and reflux showed the result of 0.000 which means that the reflux method can extract anthocyanins from cocoa beans significantly better than the maceration method.

Keywords: Maceration, Reflux, Anthocyanin, Cocoa Bean

