

**PENGARUH METODE PENGOLAHAN SIMPLISIA YANG
DILAKUKAN OLEH HATRA DESA JAYARATU
KABUPATEN TASIKMALAYA TERHADAP KADAR
FLAVONOID TOTAL**

SKRIPSI



**DEDE FITRI NURSIAM
31118190**

**PROGRAM STUDI FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
OKTOBER 2022**

**PENGARUH METODE PENGOLAHAN SIMPLISIA YANG DILAKUKAN
OLEH HATRA DESA JAYARATU KABUPATEN TASIKMALAYA
TERHADAP KADAR FLAVONOID TOTAL**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana



**DEDE FITRI NURSIAM
31118190**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
OKTOBER 2022**

ABSTRAK

Pengaruh Metode Pengolahan Simplisia Yang Dilakukan Oleh Hatra Desa Jayaratu Kabupaten Tasikmalaya Terhadap Kadar Total Flavonoid Total

Dede Fitri Nursiam

Program Studi S-1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Pengeringan simplisia merupakan salah satu proses pasca panen yang berperan penting terhadap mutu simplisia. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan pengaruh metode pengeringan sangrai yang dilakukan oleh hatra Desa Jayaratu Kabupaten Tasikmalaya dengan metode oven terhadap kadar flavonoid total pada tanaman daun harendong bulu (*Clidemia hirta* (L.) D. Don), daun kersen (*Muntingia calabura* L), dan daun murbei putih (*Morus alba*). Sebagaimana tujuan penelitian tersebut, metode pengeringan yang dilakukan menggunakan dua teknik yang berbeda, yaitu pengeringan dengan metode oven dan pengeringan dengan metode sangrai. Analisis kualitatif yang digunakan pada penelitian ini meliputi pengamatan organoleptik, makroskopik dan mikroskopik. Sedangkan analisis kuantitatif meliputi kadar air, kadar abu, susut pengeringan, dan kadar total flavonoid. Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh metode pengeringan terhadap kadar flavonoid, dimana proses pengeringan menggunakan metode oven menghasilkan kadar flavonoid lebih tinggi dari pada proses pengeringan menggunakan metode sangrai, yakni pada daun kersen didapat hasil 481,5237 g QE/mL, daun harendong bulu 378,9047 g QE/mL, daun murbei putih 315,0952 g QE/mL. Sedangkan pada metode sangrai di dapat hasil pada daun kersen 404,1428 g QE/mL, daun harendong bulu 280,3333 g QE/mL, daun murbei putih 174,1428 g QE/mL.

Kata kunci: Simplisia, Metode pengeringan, Flavonoid

Abstract

Simplicia drying is one of the post-harvest processes that play an important role in the quality of simplicia. Drying a material that is too long at a high temperature can reduce its quality because it damages the components in it. The purpose of this study was to determine the difference in the effect of the roasting drying method carried out by hatra Jayaratu Village, Tasikmalaya Regency with the oven method on total flavonoid levels in harendong bulu (*Clidemia hirta* (L.) D. Don) leaves, cherry leaves (*Muntingia calabura* L), and white mulberry (*Morus alba*) leaves. As the purpose of the research, the drying method used two different techniques, namely oven drying and roasting method. The qualitative analysis used in this study included organoleptic, macroscopic and microscopic observations. Meanwhile, the quantitative analysis included water content, ash content, drying shrinkage, and total flavonoid content. The results showed that there was an effect of the drying method on flavonoid levels, where the drying process using the oven method produced higher flavonoid levels than the drying process using the roasting method, namely in cherry leaves the results obtained 481.5237 g QE/mL, harendong bulu leaves 378.9047 g QE/mL, white mulberry leaf 315,0952 g QE/mL. Meanwhile, the roasting method yielded 404.1428 g QE/mL of cherry leaf, 280.3333 g QE/mL of harendong bulu, 174.1428 g QE/mL of white mulberry leaf.

Keywords: Simplicia, Drying method, Flavonoids