

**EVALUASI PENGARUH CAHAYA, WAKTU DAN SUHU PENYIMPANAN EKSTRAK
TERHADAP KADAR FLAVONOID DAN POLIFENOL EKSTRAK ETANOL BIJI
LIMUS (*MANGIFERA FOETIDA* LOUR)**

SKRIPSI



IZMI CHOERUNNISA

10016122192

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
AGUSTUS 2026**

**EVALUASI PENGARUH CAHAYA, WAKTU DAN SUHU PENYIMPANAN EKSTRAK
TERHADAP KADAR FLAVONOID DAN POLIFENOL EKSTRAK ETANOL BIJI
LIMUS (*MANGIFERA FOETIDA* LOUR)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Farmasi



IZMI CHOERUNNISA

1001122192

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
AGUSTUS 2026**

ABSTRAK

Evaluasi Pengaruh Cahaya, Waktu dan Suhu Penyimpanan Ekstrak terhadap Kadar Flavonoid dan Polifenol Ekstrak Etanol Biji Limus (*Mangifera foetida* Lour.)

Izmi Choerunnisa

S1 Farmasi, Universitas Bakti Tuns Husada

Abstrak

Biji limus (*Mangifera foetida* Lour.) mengandung flavonoid dan polifenol sebagai antioksidan, tetapi stabilitasnya dipengaruhi cahaya, suhu, dan lama penyimpanan. Penelitian ini mengevaluasi pengaruh ketiga faktor terhadap kadar flavonoid dan polifenol ekstrak etanol biji limus. Ekstrak disimpan pada suhu ruang/dingin dalam wadah bening dan gelap selama 0, 4, 8, dan 12 minggu. Kadar ditetapkan dengan spektrofotometri UV-Vis. Kadar awal polifenol 22,924 mg GAE/g dan flavonoid 3,357 mg QE/g. Kadar menurun, degradasi tertinggi pada suhu ruang-wadah bening. Penyimpanan dingin-wadah gelap paling stabil, kadar polifenol 10,150 mg GAE/g dan flavonoid 1,284 mg QE/g. Three-Way ANOVA menunjukkan ketiga faktor dan interaksinya berpengaruh signifikan ($p < 0,05$).

Kata Kunci : Biji limus, flavonoid, polifenol, stabilitas, penyimpanan.

Abstract

Limus seeds (*Mangifera foetida* Lour.) contain flavonoids and polyphenols with antioxidant potential, but their stability is affected by light, temperature, and storage duration. This study evaluated the effects of these factors on total flavonoid and polyphenol contents in limus seed ethanol extract. The extract was stored at room and cold temperatures in clear and dark containers for 0, 4, 8, and 12 weeks. Contents were determined using UV-Vis spectrophotometry. Initial polyphenol and flavonoid contents were 22.924 mg GAE/g and 3.357 mg QE/g, respectively. Both decreased during storage, with the highest degradation under room temperature in clear containers. Cold storage in dark containers provided optimal stability. Three-Way ANOVA showed significant effects ($p < 0.05$).

Keywords: *Mangifera foetida*; antioxidant; flavonoids; polyphenols; storage stability; phytochemical stability.