

**PENGARUH PENAMBAHAN JENIS ASAM PADA PROSES
EKSTRAKSI TERHADAP KADAR ANTOSIANIN**

SKRIPSI

**ELIN SITI SOLIHAT
31116162**



**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI
TASIKMALAYA
2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN JENIS ASAM PADA PROSES
EKSTRAKSI TERHADAP KADAR ANTOSIANIN**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna menempuh Ujian Sarjana pada
Program Studi S-1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

**ELIN SITI SOLIHAT
31116162**

**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI
TASIKMALAYA
2020**

ABSTRAK

Pengaruh Penambahan Jenis Asam pada Proses Ekstraksi Terhadap Kadar Antosianin

Elin Siti Solihat, Lilis Tuslinah, Winda Trisna Wulandari

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

Antosianin merupakan pigmen warna alami turunan senyawa flavonoid yang stabilitasnya salah satunya dipengaruhi oleh pH. Antosianin stabil pada pH asam sehingga ekstraksi antosianin harus ada dalam suasana asam. Jenis asam yang sering digunakan pada proses ekstraksi antosianin yaitu golongan asam organik yang merupakan asam lemah seperti asam sitrat dan asam tartrat atau asam kuat seperti asam klorida. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis asam yang ditambahkan pada proses ekstraksi terhadap kadar antosianin yang dihasilkan. Penelitian dilakukan dengan mengumpulkan data-data kadar antosianin dari beberapa jurnal penelitian yang berkaitan dengan pengaruh penambahan asam terhadap kadar antosianin, kemudian diolah secara statistik. Hasil pengujian secara statistik menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara kadar antosianin yang diekstraksi tanpa penambahan asam dengan setelah penambahan asam. Pada beberapa penelitian yang telah dilakukan diketahui penambahan jenis asam yang digunakan pada proses ekstraksi berpengaruh terhadap kadar antosianin yang dihasilkan.

Kata kunci : Antosianin, Ekstraksi, Jenis Asam, Kadar Antosianin.

ABSTRACT

Anthocyanin is a natural color pigment derived from the composition of flavonoid which is one advantages by pH. Anthocyanins are stable at acidic pH so anthocyanin extraction must be present in an acidic atmosphere. Types of acid that are often used in the extraction process of anthocyanins are organic acid which are weak acid such as citric acid and tartaric acid or strong acid such as hydrochloric acid. The purpose of this study was to study the different type by collecting anthocyanin levels data from several research journals relating to acid levels to anthocyanin levels, then processed statistically. The test results showed a statistically significant difference between levels of anthocyanin extracted without acid and after acid. In several studies conducted, testing of the types of acid used in the extraction process of anthocyanin levels produced

Keywords: Anthocyanin, Extraction, Acid Type, Anthocyanin Levels.