PROSIDING NASIONAL

" Penguatan Mutu Pelayanan Kesehatan Untuk Berkompetisi Di Era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) "

Kamis, 10 Maret 2016 Citra Medika, Jl.KH. Samanhudi No.93 Sondakan, Laweyan Surakarta

UPPM APIXIES-AXBID CITRA MEDIKA SURAKARTA MARET 2016

PANITIA

Tominanto,S.Kom.,M.Cs
Siti Farida, S.SiT.,M.Kes
Riska Rosita,S.KM

Darah Ifalahma, S.SiT., M.Kes
Devi Pramita Sari,S.KM

Fitria Ika Wulandari,S.ST.,M.Kes
Aditya Kurniawan, A.Md.PK.,S.KM

Anton Susanto, A.Md.RMIK
Agung Suryadi,S.Kom

Wahyu Agung Nugroho, A.Md
Miko Wiliam, A.Md
Iwan Widyatmoko,A.Md
Agus Sumadi
Yulia Dwi Lestari,A.Md.Kom

REVIEWER

Tominanto,S.Kom.,M.Cs Sri Widodo, S.Kom.,MM Indarwati, S.KM.,M.Kes

DAFTAR PEMAKALAH

PROSIDING APIKES-AKBID Citra Medika Surakarta "Penguatan Mutu Pelayanan Kesehatan Untuk Berkompetisi Di Era M

NO	NAMA NAMA	INSTITUS
1	Indri Kusum Dewi, Titik Lestari, Irzal	Jurusan Jamu Poltekkes Keme
	F d: Domnayon	and the second s
2	N A quariushinta Savuti	Poltekkes Kemenkes Surakart
3	Duri Patna Prihati	Poltekkes Kemenkes Surakart
4	Harila Istilhoma Graffy Floriasari	Poltekkes Surakarta
5	Youstiana Dwi Rusita	Poltekkes Kemenkes Surakar
6	Siti Farida, Ana Zuliana	Akademi Kebidanan Citra Me
7	Anik Sulistiyanti	Akademi Kebidanan Citra Me
8	Fitria Ika Wulandari	Akademi Kebidanan Citra M
9	Lina Wahyu Susanti	Akademi Kebidanan Citra M
10	Darah Ifalahma	Akademi Kebidanan Citra M
11	Ida Untari, Novi Wulandari	Stikes PKU Muhammadiyah
12	Ratih Prananingrum	D III Kebidanan STIKES P
12		Surakarta
13	Wiji Lestari	Program Studi Sistem Infor
1.5		Bangsa Surakarta
14	Widi Nugrahaningsih, Mira Erlinawat	STMIK Duta Bangsa Suraka
15	Indah Wahyu Utami, Margaretha Evi	STMIK Duta Bangsa Suraka
1	Yuliana, Indra Hastuti	Campbell
16	Indah Wahyu Utami, Widi	STMIK Duta Bangsa Suraka
	Nugrahaningsih, Lisdyah Dewi Arini	TO 1:1 STIVES Aiguing
17	Istiqomah Risa Wahyuningsih	Kebidanan STIKES Aisyiya
18	Edy Wibowo, Wahyuni	STIKES Aisyiyah Surakarta
19	Firoch Afrilia Susanti, Mulyaningsih	STIKES Aisyiyah Surakarta APIKES Citra Medika Sura
20	Novita Yuliani	APIKES Citra Medika Sura
21	Nopita Cahyaningrum	APIKES Citra Medika Sura
22	Yeni Tri Utami	APIKES Citra Medika Sura
23	Junaidi Edy Purwanto	APIKES Citra Medika Sura
24	Eni Nur Rahmawati	APIKES Citra Medika Sura
25		
26		APIKES CITTA WIEGIKA SUI
	Agung Suryadi	STIKes Kusuma Husada S
27	Wahyu Rima Agustin, Roni Rohmat	51 INCS Rusuma Husada 5
	Wijaya	STIKes Kusuma Husada S
28	Wahyuningsih Safitri	AKPER Mamba'ul Ulum
29		C. U.D.IV.Dida
30) Novida Hefi Saputri, Mujahidatu	Program Studi D IV Bidan
	Musfiroh, Ropitasari	

DAFTAR ISI

	Halaman Judul Daftar Panitia Daftar Reviewer Kata Pengantar Daftar Pemakalah Jadwal Call for Paper Daftar Isi
J	Perbandingan Kadar Vitamin E Pada Ekstrak Buah Alpukat, Mangga Dan Tomat Indri Kusum Dewi ¹ , Titik Lestari ² , Irzal Fandi Darmawan ¹
ı	Pengaruh Ekstrak Daun Kelor Terhadap Berat Badan Tikus Bunting Galur Wistar Dwi Retna Prihati
	Keikutsertaan IVA Test Dilihat Dari Pengetahuan dan Pendidikan Ibu Di Kelurahan Kasa Wahyuningsih
	Sistem Penghargaan Meningkatkan Kepuasan Kerja Perawat Firoch Afrilia Susanti ¹ , Mulyaningsih ²
	Aktivitas Penumbuh Rambut Mikroemulsi Kombinasi Ekstrak Daun Waru (Hibiscus I Asam Jawa (Tamarindus Indica L.) Nutrisia Aquariushinta Sayuti
	Hubungan Pengetahuan Wanita Usia Subur Tentang Iva Test Dengan Perilaku Iva Test Fitria Ika Wulandari
	Hubungan Frekuensi Tidur Siang Dengan Kemampuan Daya Ingat Balita Usia 3-5 Tah Darah Ifalahma
	Hubungan Motivasi Intrinsik Dan Ekstrinsik Perawat Dengan Pelaksanaan Asuhan Ke Wahyuningsih Safitri
	Penerapan Kebijakan Mutu Pelayanan Di PUSKESMAS Pembantu Kedung Jamba Psikologi Kesehatan Widi Nugrahaningsih, SH.,MH ¹ , Mira Erlinawati,Spd., Mpd ²
\	Penggunaan Sabun Cair Ekstrak Daun Sirih Pada Wanita Usia Subur Terhadap Gej Desa Trunuh Kecamatan Klaten Selatan Youstiana Dwi Rusita ¹
	Faktor Penghambat Pemberian Asi Eksklusif Pada Ibu Menyusui Di Ngestiharjo Boyol Lina Wahyu Susanti
	Hubungan Usia Dan Pendidikan Ibu Hamil Resiko Tinggi Dengan Kepatuhan Antenat Anik Sulistiyanti ³
	Study Fenomenologi: Perubahan Saturasi Oksigen Pasien Kritisyang Dilakukan Suction Endotracheal Tube Wahyu Rima Agustin ¹ , Roni Rohmat Wijaya ²

Semakin Tinggi Pengetahuan Tentang Penyakit Kusta semakin baik Perliaku Tersonal Tiygtene Pada Penderita Kusta Di Puskesmas Padas Edi Wibowo, Wahyuni ²	99
Sistem Deteksi Pola Sepuluh Sidik Jari Seseorang Dengan Menggunakan Pengolahan Citra Dan	105
Analisis Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Beban Kerja Di Unit Rekam Medis Rumah Sakit Umum Assalam Gemolong Eni Nur Rahmawati	110
Aplikasi Antihypertensive Drug Interaction Checker (ADIC) Untuk Menghindari Interaksi Obat Yang Merugikan Nurhayati	117
Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Edukasi Kesehatan Bagi Masyarakat Berperilaku Merokok Junaidi Edy Purwanto	125
Peningkatan Stres Berhubungan Dengan Peningkatan Derajat Dismenorea Pada Siswi SMP Al-Islam 1 Surakarta Novida Hefi Saputri ¹ Mujahidatul Musfiroh ² , Ropitasar ³	134
Pengaruh Pengetahuan Ibu Bersalin Terhadap Pelaksanaan Inisiasi Menyusu Dini (IMD) Di Rumah Bersalin Sang Timur Klaten Tri Yuniarti ¹ , Isnani Nurhayati ²	142
Kajian pengetahuan pemenuhan gizi lansia ditinjau Dari tingkat pengetahuan dan jenis pekerjaan Ida Untari ¹ Novi Wulandari ²	151
Analisis Pelaksanaan Sistem Informasi Manajemen Puskesmas (SIMPUS) di UPTD Puskesmas Penumping Kota Surakarta Nopita Cahyaningrum	159
Hubungan teknik menyusui dengan Kejadian puting susu lecet Ratih Prananingrum	166
Perilaku Remaja Putri Dalam Merawat Organ Reproduksi Saat Menstruasi Di SMA N 1 Jogonalan Klaten Tahun 2014 Henik Istikhomah ¹ , Graffy Floriasari ²	174
Kepuasan Pasien Terhadap Mutu Pelayanan Di Klinik Bersalin Hidayah Desa Mancasan Kecamatan Baki Indah Wahyu Utami, ST., M.Si ¹ , Widi Nugrahaningsih ² , Lisdyah Dewi Arini ^{1,2}	186
Hubungan Waktu Tunggu Pelayanan Rawat Jalan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Di RSU Assalam Gemolong Yeni Tri Utami	
Evaluasi Sistem Informasi Manajemen Di Balai Besar Kesehatan Paru Masyarakat Surakarta	206

PERBANDINGAN KADAR VITAMIN E PADA EKSTRAK BUAH ALPUKAT, MANGGA DAN TOMAT

Indri Kusuma Dewi^{1*}, Titik Lestari², Irzal Fandi Darmawan³

¹Jurusan Jamu Poltekkes Kemenkes Surakarta, indri.kusumadewi@gmail.com

ABSTRAK

Antioksidan terdiri atas antioksigen yang berasal dari dalam tubuh (endogen) dan dari luar tubuh (eksogen). Sistem antioksidan endogen tidak cukup mampu mengatasi paparan radikal bebas yang berlebihan. Salah satu sumber antioksidan dari luar tubuh yaitu vitamin E. Vitamin E banyak dijumpai pada buah alpukat, mangga dan tomat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kadar vitamin E pada ektsrak perasan buah alpukat, mangga, dan tomat dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Ekstrak buah diperoleh dengan cara ekstraksi menggunakan metode perasan. Sampel yang dianalisis sebanyak 5 mg. Analisis kandungan vitamin E dilakukan dengan metode spektrofotometri UV-Vis dengan menggunakan standar tokoferol dan chloroform sebagai larutan baku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panjang gelombang maksimum vitamin E yang diperoleh adalah 346 nm dan persamaan kurva baku y = 0,0908x + 0,001276 dengan r = 0,97912. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kadar vitamin E pada ekstrak perasan buah alpukat sebesar 3,81%, kadar vitamin E pada ekstrak perasan buah mangga sebesar 1,38% dan kadar vitamin E pada ekstrak perasan buah tomat sebesar 4,40%.

Kata kunci: Kadar vitamin E, Ekstrak perasan buah, Spektrofotometri UV-Vis

ABSTRACT

Antioxidants consist of antioxygen that comes from inside the body (endogenous) and from outside the body (exogenous). Endogenous antioxidant systems are incapable enough to solve radiation of free radicals. One source of antioxidants from outside the body is vitamin E. Vitamin E is often found in avocado, mango and tomato. The purpose of this study was to analyze the concentration of vitamin E in fruit juice extract avocado, mango, and tomato using UV-V is spectrophotometry. Fruit extracts was extraction using a juicer. Samples were analyzed as many as 5 mg. The content of vitamin E with UV-V is spectrophotometry using tocopherol standard and chloroform as the solution. The results showed that vitamin E maximum wavelength was 346 nm and the standard curve equation is y = 0.0908x + 0.001276 (r = 0.97912). The conclusion from this study was the concentration of vitamin E in avocado fruit juice extract is 3.81%, the concentration of vitamin E in the extracts of mango juice by 1.38% and the concentration of vitamin E in tomato fruit juice extract amounted to 4.40%.

Keywords: Concentration of vitamin E, extract fruit juice, UV-Vis spectrophotometry

PENDAHULUAN

13

Dalam kehidupan sehari-hari, aktivitas manusia tidak luput dari paparan radikal bebas yang tidak disadari. Radikal bebas adalah atom atau gugus yang memiliki satu atau lebih elektron tidak berpasangan. Radikal bebas juga di jumpai pada lingkungan, beberapa logam (contohnya besi dan tembaga), asap rokok, obat, makanan dalam kemasan, bahan aditif, dan lain-lain (Arief, 2007). Sehingga, untuk mengurangi akibat dari paparan radikal bebas tersebut, diperlukan adanya zat antioksidan di dalam tubuh dalam jumlah yang cukup. Substansi antioksidan berfungsi untuk menstabilkan radikal bebas dengan melengkapi kekurangan elektron dari radikal bebas sehingga menghambat terjadinya reaksi berantai (Silalahi, 2010). Salah satu sumber antioksidan dari luar yaitu vitamin E.

Vitamin E atau α-tokoferol adalah senyawa kompleks yang terdapat di alam tanaman terutama banyak terdapat dalam buah-buahan (Anggrahini, 2007). Vitamin antioksidan dengan memutuskan berbagai reaksi rantai radikal bebas (Triana, 2006 dijumpai pada buah alpukat, mangga, pisang, dan tomat. Buah alpukat (Persea america satu buah yang mengandung vitamin E sebesar 3 miligram dalam 50 gram sampel (Pras lain yang mengandung vitamin E adalah mangga (Mangifera indica L.). Vitamin E yabuah ini sebanyak 0,90 mg per 100 gram sampel. Buah tomat (Solanum lycopersicum vitamin E 0,38 mg dalam 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang diteliti (Suzzane et al.,2004 dalam Februah ini sebanyak 0,40 mg per 100 gram sampel yang d

Salah satu cara untuk mengetahui kandungan fitokimia dalam buah adalah den kimia, yaitu kegiatan untuk mengetahui kandungan suatu zat aktif dalam sampel yang di Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan peneliti kandungan vitamin E yang terdapat dalam esktrak perasan buah alpukat, manggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

TINJAUAN PUSTAKA

Pada proses metabolisme normal, tubuh memroduksi partikel kecil dengan tenag pradikal bebas. Radikal bebas adalah sekelompok bahan kimia baik berupa atom memiliki elektron tidak berpasangan pada lapisan luarnya. Merupakan juga suatu dengan reaksi jangka pendek yang memiliki satu atau lebih elektron bebas. Antioksid yang dapat menghambat spesies oksigen reaktif, spesies nitrogen, dan radikal bebas la mencegah penyakit-penyakit degeneratif seperti kanker, kardiovaskular, dan penuam merupakan substansi yang diperlukan tubuh untuk menetralisir radikal bebas dan meditimbulkan oleh radikal bebas terhadap sel normal, protein, dan lemak. Senyawa molekul yang dapat memberikan elektronnya kepada molekul radikal bebas tanpa fungsinya dan dapat memutus reaksi berantai (Halliwell. et al., 2000 dalam Arsana, 201

Senyawa antioksidan alami pada umumnya berupa vitamin C, vitamin E, karok dan polifenolik yang dapat berupa golongan flavonoid, turunan asam sinamat, kuoman asam organic polifungsional (Kumalaningsih, 2006 dalam Arsana, 2014). Beberapa si karboksilat seperti asam sitrat, asam nikotinat, asam salisilat, dan asetil salisilat memi yang cukup tinggi dan pada umumnya berperan dalam mereduksi radikal hidroksil di (Gromovaya et al., 2002 dalam Arsana, 2014)

Vitamin E ditemukan pada tahun 1922, oleh Evans dan Bishop, dengan istilat Yunani, tocos berarti kelahiran anak dan phero berarti mengasuh). Vitamin E adalah metil-tokol, jadi istilah tokoferol bukan sinonim dari vitamin E, namun pada praktek stersebut disinonimkan. Vitamin E tidak larut di dalam air tetapi larut dalam minya delapan bentuk vitamin E yaitu berupa tokoferol alfa, beta, gamma, dan delta serta er homolog (alfa, beta, gamma, dan delta). Sumber vitamin E di alam banyak dijumpatahari, minyak biji kapas, taoge, kacang-kacangan dan kentang manis (Kumalaning 2014).

Proses ekstraksi merupakan proses pemisahan zat secara kimiawi untuk mendap senyawa yang diinginkan dari bahan mentah obat dengan menggunakan pelarut yan diinginkan larut. Bahan mentah obat berasal dari tumbuh-tumbuhan atau hewan, tidak kecuali dikumpulkan dan dikeringkan. Hasil dari ekstraksi disebut ekstrak yang tidak unsur saja tetapi berbagai macam unsur, tergantung pada kandungan senyawa kim digunakan dan kondisi dari ekstraksi (Voigt, 1995 dalam Tengo, 2013)

METODE

dalam

ebagai

anyak

salah

Buah

dalam

ndung

nalisis

2011).

etahui

lengan

ebagai

yang

kimia

nyawa

ampu

ksidan

yang

ruktur sekali

nolik,

asam-

asam

adikal

ksida.

bahasa

semua

istilah

rdapat

trienol

bunga

Irsana,

lungan

t yang

lanjut

ya satu

t yang

Desain Penelitian

Desain penelitian ini yaitu penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui prosentase kadar vitamin E yang terkandung pada ekstrak perasan buah dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

• Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan untuk membuat ekstrak perasan yaitu buah alpukat, mangga, dan tomat yang masing-masing akan diambil ekstraknya sebanyak 5 mg. Bahan yang digunakan untuk menganalisis vitamin E adalah 25 mg larutan standar vitamin E, 85 ml larutan *chloroform*, dan 3 ml larutan *tween*80.

Alat-alat Penelitian

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan ekstrak perasan antara lain *juicer*, kertas saring, timbangan analitik; corong, beaker glass 50 ml, dan pisau. Sedangkan alat-alat yang digunakan untuk menganalisis vitamin E adalah pipet, labu takar 50 ml, tabung reaksi, vortex, gelas ukur 10 ml, kuvet, dan spektrofotometri UV-Vis.

Tahapan Penelitian

Tahap pembuatan ekstrak buah

Buah alpukat dan mangga dikupas kulitnya, untuk buah tomat hanya dicuci sampai bersih. Masingmasing daging buah ditimbang sebanyak 250 gram dan dipotong menjadi bagian yang lebih kecil, tujuannya agar mudah hancur saat dihaluskan dalam *juicer*. Selanjutnya setelah dihaluskan, lalu disaring dan diperas secara lembut menggunakan kertas saring untuk memisahkan ampas dengan sarinya. Setelah itu sarinya dimasukkan ke dalam labu takar dan ditimbang dengan timbangan analitik sebanyak 5 mg.

2. Pembuatan larutan baku *tokoferol* 500 ppm

Tokoferol ditimbang 25 mg dan dilarutkan dalam chloroform hingga volume 50 ml menggunakan labu takar.

3. Penentuan panjang gelombang tokoferol

- Larutan baku tokoferol diambil 5 ml dengan menggunakan pipet, kemudian dimasukkan ke dalam kuvet.
- 2) Selanjutnya, sebagai blangko dimasukkan chloroform sebanyak 5 ml ke dalam kuvet.
- Kemudian kedua kuvet dimasukkan ke dalam alat spektrofotometri UV-Vis dan dicari panjang gelombang (λ) tertingginya.

4. Pembuatan kurva baku tokoferol

- Larutan baku tokoferol dibuat berbagai seri konsentrasi yaitu 100, 200, 300, 400, dan 500 ppm.
- Ke dalam 5 buah gelas ukur 10 ml dimasukkan masing-masing 0,5 ml; 1 ml; 1,5 ml; 2 ml; dan 2,5 ml larutan baku tokoferol.
- 3) Kemudian masing-masing gelas ukur diencerkan dengan larutan chloroform sampai 5 ml.
- Serapan dibaca pada λ maksimal dan dibuat kurva hubungan antara konsentrasi vitamin E dan serapan sehingga diperoleh nilai absorbansi (y).

5. Penetapan kadar vitamin E

- Ekstrak sampel ditimbang 2,5 mg dan dilarutkan dalam chloroform hingga volume 5 ml, kemudian ditambahkan 1 ml larutan tween80.
- 2) Larutan tersebut dimasukkan ke dalam tabung reaksi untuk divortex.
- 3) Kemudian peneliti melakukan pengenceran 10x dengan mengambil 0,5 ml larutan tersebut ke dalam gelas ukur dan menambahkan larutan *chloroform* sampai volume 5 ml.
- 4) Mengambil 5 ml larutan tersebut dan masukan dalam kuvet, kemudian dibaca absorbansi dan kadar vitamin E dalam alat spektrofotometri UV-Vis.
- 5) Perlakuan yang sama dilakukan pada ekstrak sampel lainnya.

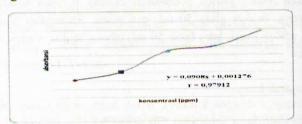
· Analisis Hasil

Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis univariat yaitu menjelaskan atau mendiskripsikan karakteristik variabel maupun sub variabel penelitian (Notoatmodjo, 2012). Hasil penelitian tentang analisis kandungan vitamin E pada ekstrak buah dengan metode spektrofotometri UV-Vis disajikan dalam bentuk prosentase dan narasi.

HASIL

Pembuatan seri konsentrasi larutan baku *tokoferol* untuk menentukan kurva ka *tokoferol*. Selanjutnya dilakukan *scanning* pada rentang 340-360 nm. Hasil yang diperole maksimum larutan baku *tokoferol* yaitu 346 nm.

Hasil penentuan kurva kalibrasi tokoferol diperoleh hubungan yang linier antara kurdengan korelasi (r) = 0,97912 dan persamaan kurva baku y = 0,0908x - 0,001276. Berdapat dikatakan bahwa terdapat korelasi yang positif antara konsentrasi dan serapan konsentrasi maka absorbansi juga akan meningkat. Persamaan kurva baku antara absorbansi dapat dilihat dalam gambar 1.



Gambar 1. Persamaan Kurva Baku Tokoferol

Analisis vitamin E dilakukan dengan cara membandingkan absorbansi ekstrak absorbansi baku tokoferol 500 ppm. Hasil analisis kuantitatif absorbansi dapat dilihat pa

Tabel 1 Hasil Absorbansi Ekstrak Perasan Buah.

No	Nama Buah	Absorbansi (y)
1	Alpukat	0,347
2	Mangga	0,127
3	Tomat	0,401

Absorbansi yang didapat dari masing-masing sampel buah kemudian dimasuka kurva baku tokoferol (y = 0,0908x + 0,001276) untuk mendapatkan konsentrasi sampel Setelah itu, konsentrasi hasil spektrofotometri UV-Vis tadi dikonversi dari satuan ppm (%).

Tabel 2 Hasil Kadar Vitamin E pada Ekstrak Perasan Bua

No	Nama Buah	Kadar Vitamin E (%
1	Alpukat	3,81
2	Mangga	1,38
3	Tomat	4,40

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa kadar vitamin E tertinggi terdapat buah tom kadar vitamin E terendah pada buah mangga yaitu 1,38 %

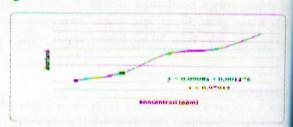
PEMBAHASAN

Pemilihan panjang gelombang maksimum harus dilakukan sebelum and gelombang tersebut sudah diketahui dalam literatur, yaitu pada rentang antara 300-4 Hal ini dikarenakan panjang gelombang di setiap senyawa dapat berbeda bila ditentah yang berbeda. Pada penelitian ini didapatkan panjang gelombang tertinggi pada 346 m panjang gelombang ini adalah agar mendapat kepekaan yang maksimal sehingga per setiap satuan konsentrasi adalah yang paling besar dan resiko kesalahan lebih kecil pulang (Arikunto, 2010).

HASIL

Pembuatan seri konsentrasi larutan baku *tokoferol* untuk menentukan kuru *tokoferol*. Selanjutnya dilakukan *scanning* pada rentang 340-360 nm. Hasil yang diper maksimum larutan baku *tokoferol* yaitu 346 nm.

Hasil penentuan kurva kalibrasi tokoferol diperoleh hubungan yang linier antara dengan korelasi (r) = 0,97912 dan persamaan kurva baku y = 0,0908x - 0,001276. B dapat dikatakan bahwa terdapat korelasi yang positif antara konsentrasi dan sera konsentrasi maka absorbansi juga akan meningkat. Persamaan kurva baku an absorbansi dapat dilihat dalam gambar 1.



Gambar 1. Persamaan Kurva Baku Tokoferol

Analisis vitamin E dilakukan dengan cara membandingkan absorbansi ekst absorbansi baku tokoferol 500 ppm. Hasil analisis kuantitatif absorbansi dapat dilihat

Tabel 1 Hasil Absorbansi Ekstrak Perasan Buah.

No	Nama Buah	Absorbansi (y)
1	Alpukat	0,347
2	Mangga	0.127
3	Tomat	0,401

Absorbansi yang didapat dari masing-masing sampel buah kemudian dimasi kurva baku *tokoferol* (y = 0.0908x + 0.001276) untuk mendapatkan konsentrasi san Setelah itu, konsentrasi hasil spektrofotometri UV-Vis tadi dikonversi dari satuan p (%).

Tabel 2 Hasil Kadar Vitamin E pada Ekstrak Perasan B

No	Nama Buah	Kadar Vitamin
1	Alpukat	3,81
2	Mangga	1,38
3	Tomat	4,40

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa kadar vitamin E tertinggi terdapat buaht kadar vitamin E terendah pada buah mangga yaitu 1,38 %

PEMBAHASAN

Pemilihan panjang gelombang maksimum harus dilakukan sebelum gelombang tersebut sudah diketahui dalam literatur, yaitu pada rentang antara 300 Hal ini dikarenakan panjang gelombang di setiap senyawa dapat berbeda bila dita yang berbeda. Pada penelitian ini didapatkan panjang gelombang tertinggi pada 34 panjang gelombang ini adalah agar mendapat kepekaan yang maksimal sehingga setiap satuan konsentrasi adalah yang paling besar dan resiko kesalahan lebih kedulang (Arikunto, 2010).

Hasil analisis vitamin E pada ekstrak perasan buah alpukat didapatkan 3,81 % dalam 5 mg sampel yang diteliti. Hasil ini tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan Prasetyowati (2010), yang menyatakan bahwa alpukat mengandung 0,15% vitamin E dalam 5 mg sampel yang diteliti. Hal ini dikarenakan dalam sampel buah yang diteliti peneliti sebelumnya menggunakan metode ekstraksi maserasi yang berbeda dengan yang dilakukan peneliti saat ini yaitu menggunakan ekstraksi perasan. Ekstraksi dengan maserasi menggunakan pelarut berupa alkohol 95%. Pelarut ini kemungkinan besar masih tercampur dengan ekstrak pada saat dianalisis dengan menggunakan metode sokhletasi sehingga mempengaruhi hasil dari analisis, sedangkan metode perasan tidak menggunakan pelarut apapun pada saat mengekstrak sampel. Variabel lain yang mempengaruhi hasil analisis dengan metode sokhletasi yaitu jumlah solvent, suhu solvent, jenis solvent, ukuran partikel solid, dan waktu kontak (Guenther, 1987 dalam Prasetyowati, 2010)

Analisis yang dilakukan pada ekstrak perasan buah mangga didapatkan vitamin E yang terkandung dalam buah ini sebanyak 1,38 % dalam 5 mg sampel. Hal ini tidak sesuai dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Pasaribu (2011) yang mendapatkan hasil kadar vitamin E dalam buah mangga sebesar 0,04% dalam 5 mg sampel ekstrak yang menggunakan metode spektroskopi infra merah sedangkan peneliti menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Perbedaan yang lain terlihat pada senyawa yang dianalisis dalam penelitian sebelumnya lebih cenderung pada senyawa turunan flavonoid seperti isoflavon, flavon, flavonol dan flavanon, sehingga untuk senyawa vitamin E tidak diperhatikan bagaimana konsentrasi maupun kadarnya dalam buah mangga. Persamaan dengan penelitian sebelumnya adalah buah yang dianalisis dalam penelitian ini berjenis sama dengan yang dilakukan Pasaribu (2011), yaitu buah mangga dengan spesies Mangifera indica.

Hasil analisis ekstrak perasan buah tomat mengandung kadar vitamin E sebanyak 4,40 % pada 5 mg sampel yang diteliti. Penelitian yang dilakukan Tranggono et al. (2007) dalam Christine (2014) menunjukkan hasil yang berbeda, yaitu kandungan vitamin E pada ekstrak buah tomat adalah sebesar 1,52 % dalam 5 mg sampel yang diteliti dengan menggunakan metode pengambilan ekstrak dengan maserasi. Hal ini berbeda dengan yang dilakukan peneliti yaitu dengan metode ekstraksi perasan. Perbedaan metode ekstraksi inilah yang menyebabkan hasil dari penelitian sebelumnya yang juga menganalisis vitamin lain pada buah tomat seperti vitamin C, vitamin A, dan likopen, memiliki kadar yang sangat signifikan dalam perbedaan jumlahnya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin E tertinggi terdapat pada ekstrak perasan buah tomat sebesar 4,40% dan terendah yaitu pada ekstrak perasan buah mangga dengan 1,38%. Hal ini berbeda dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Prasetyowati (2010), Pasaribu (2010), dan Christine (2014). Perbedaan hasil ini dipengaruhi oleh metode pengambilan ekstrak yang dilakukan peneliti yaitu dengan menggunakan ekstrak perasan murni, sehingga kadar vitamin E yang didapatkan lebih besar jumlahnya daripada yang dilakukan oleh peneliti sebelumnya yang menggunakan metode sokhletasi dan maserasi menggunakan alkohol 95% sebagai pelarut. Perbedaan lain yaitu terletak pada metode analisis yang digunakan. Peneliti menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis dalam analisis, sedangkan peneliti sebelumnya menggunakan metode spektroskopi infra merah.

KESIMPULAN

Kadar vitamin E pada ekstrak perasan buah alpukat sebesar 3,81%, ekstrak perasan buah mangga sebesar 1,38% dan ekstrak perasan buah tomat sebesar 4,40%.

rutan baku gelombang

dan serapan asil tersebut peningkatan asi dengan

uh dengan

persamaan duan ppm. dan persen

40 % dan

panjang di, 2009). si dan alat k mencari nsi untuk ngukuran

rakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, S., 2007. Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan a-I Proksimat Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L). Agritech Vol 27 M 157. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pen Mada. Yogyakarta
- Arief, S. 2007. Radikal Bebas. Jurnal Ilmu Kesehatan Anak 1 (1) 1-9. Fakultas Airlangga. Surabaya
- Arikunto, S., 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka C
- Arsana, I. N., 2014. Ekstrak Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Pe Stres Oksidatif Pada Tikus Wistar (Rattus Norvegicus) Selama Aktivitas F Program Pascasarjana Universitas Udayana. Denpasar
- Christine. 2014. Formulasi Sediaan Krim Cair Tangan dan Badan Menggunak lycopersicum) Sebagai Bahan Pelembab. [Skripsi]. Program Studi Sarjana Universitas Sumatera Utara, Medan
- Febriansah, R., Indriyani, L., Palupi, K. D., Ikawati, M., 2008. Tomat (Solanum lyco, Kemopreventif Potensial. [Jurnal]. Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada
- Fitriyani, 2011. Penetapan Kadar Hidrokuinon dalam Sediaan Krim Malam Penusatu Swalayan di Purwokerto. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Pambudi, E. A. P., Utami P. I., Hartanti D., 2009. Pengaruh Pemanasan Terhad Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Te Vol.06 No. 03 Desember 2009, Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiya
- Pasaribu, E. M. 2011. Isolasi Senyawa Flavonoida dari Kulit Batang Tumbuhan L.). [Skripsi]. Program Studi Sarjana Kimia Fakultas Matematika dan Universitas Sumatera Utara, Medan
- Prasetyowati., Pratiwi, R., O, Fera. T., 2010. Pengambilan Minyak Biji Alpuk dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia No. 2 Vol. 17 April 2010: I* Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya. Palembang
- Silalahi, R. M. 2010. Karakterisasi Simplisia, Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas dan Fraksi Bunga Tumbuhan Brokoli (Brassica oleracea L. var. botr. Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan
- Tengo, N. A., Bialangi, N., Suleman, N., 2013. Isolasi dan Karakterisasi Se Alpukat (Persea americana Mill). Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Gorontalo. Gorontalo
- Triana, V. 2006. Macam-macam Vitamin dan Fungsinya dalam Tubuh Masyarakat, September 2006, 1 (1): 40-47. Program Studi Ilmu Kes Kedokteran Universitas Andalas. Padang