

ABSTRAK

ANALISIS KADAR ANTOSIANIN TOTAL PADA SEDIAAN BUNGA ROSELA (*Hibiscus sabdariffa* L) DENGAN METODE PH DIFERENSIAL MENGGUNAKAN SPEKTROFOTOMETRI VISIBLE

Oleh :
Siti Sholeha
13171085

Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tanaman tropis yang banyak tumbuh di Indonesia dan memiliki kandungan antosianin yang cukup tinggi serta memiliki banyak khasiat. Antosianin merupakan pigmen alami yang termasuk golongan flavonoid. Di Indonesia rosela dikemas dengan berbagai bentuk sediaan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kadar antosianin total dalam rosela segar dan sediaan yang dikonsumsi masyarakat, sebelum dan sesudah mengalami pengolahan dengan menggunakan 4 variasi suhu yang berbeda yaitu suhu ruang, 50 °C, 80 °C dan saat dididihkan. Antosianin dapat diekstraksi menggunakan metode maserasi, dimana pelarut yang digunakan ialah air. Setelah itu, dilakukan penetapan kadar antosianin kelopak bunga rosela dengan menggunakan metode pH diferensial. Hasil dari penelitian ini menunjukkan kadar antosianin ekstrak rosela segar pada suhu 80 °C sebesar 0,3930 %, pada rosela kering 1 sebesar 0,3117 %, pada rosela kering 2 sebesar 0,3639 %, dan pada sampel rosela tea bag sebesar 0,3814 % dengan nilai SD 0,01 – 0,07. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kadar antosianin total pada rosela segar lebih tinggi pada suhu 80 °C dibandingkan dengan jenis sediaan dan variasi suhu lainnya.

Kata kunci: Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L), Maserasi, pH diferensial, Variasi Suhu, Kadar Total Antosianin

ABSTRACT

**ANALYSIS OF TOTAL ANTHOCYANIN CONTENT ON
ROSELA FLOWERS (*Hibiscus sabdariffa* L) BY
PH DIFFERENTIAL METHOD WITH
SPEKTROFOTOMETRI VISIBLE**

**By:
Siti Sholeha
13171085**

*Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) is a tropical plant that grows in Indonesia and has a high anthocyanin content and has many benefit. Anthocyanin is a natural pigment that belongs to the flavonoid group. In Indonesia rosela is packed with various dosage forms. This research is aimed to determine the total anthocyanin content levels in fresh rosella and preparations that are consumed by the public, before and after processing using 4 different temperature variations namely room temperature, 50 °C, 80 °C and when boiled. The anthocyanin can be extracted using maseration method, where the solvent used is water. After that, the determination of the anthocyanin content of roselle petals using the differential pH method. The results of this study showed that anthocyanin content of fresh roselle extract at 80 °C was 0,3930 %, in dried roselle 1 was 0,3117 %, in dried roselle 2 was 0,3639 %, and in roselle samples tea bag is 0,3814 % with an SD value of 0,01 – 0,07. So that it can be concluded that the total anthocyanin level in fresh rosella is higher at 80 °C compared to the type of preparation and other temperature variations.*

Keywords : *Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) , Maseration, pH differential, temperature variation, Total Anthocyanin Content.*