

**AKTIVITAS ANTIOKSIDAN FRAKSI ETIL ASETAT EKSTRAK
ETANOL SELADA MERAH (*Lactuca sativa Var. chrispa*) DAN
PENETAPAN KADAR FLAVONOID TOTALNYA**

SKRIPSI



Oleh :

Aria Noviyanto

145010051

**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS WAHID HASYIM
SEMARANG
2018**

SKRIPSI

AKTIVITAS ANTIOKSIDAN FRAKSI ETIL ASETAT EKSTRAK ETANOL SELADA MERAH (*Lactuca sativa Var. chrispa*) DAN PENETAPAN KADAR FLAVONOID TOTALNYA

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam mencapai derajat Sarjana Farmasi
Program Studi Ilmu Farmasi pada Fakultas Farmasi
Universitas Wahid Hasyim
Semarang**

Oleh:
Aria Noviyanto
145010051

**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS WAHID HASYIM
SEMARANG
2018**

PENGESAHAN SKRIPSI

Berjudul
**AKTIVITAS ANTIOKSIDAN FRAKSI ETIL ASETAT EKSTRAK
ETANOL SELADA MERAH (*Lactuca sativa Var. chrispa*) DAN
PENETAPAN KADAR FLAVONOID TOTAL**

Oleh :

Aria Noviyanto
145010051

Dipertahankan di hadapan Panitia Penguji Skripsi
Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim

Pada tanggal :
21 Agustus 2018

Mengetahui :
Fakultas Farmasi
Universitas Wahid Hasyim
Dekan,

Pembimbing Utama,

(Dr. H. Sumantri, M.Sc., Apt.)

(Agnes Budiarti, S.F., M.Sc., Apt.)

Pembimbing Pendamping,

(Anita Dwi Puspitasari, S.Si., M.Pd)

Penguji :

1. Drs.Ibrahim Arifin, M.Sc., Apt.
2. Maria Ulfah, S.Farm., M.Sc., Apt.
3. Dr. H. Sumantri, M.Sc., Apt.
4. Anita Dwi Puspitasari, S.Si., M.Pd.

(.....)

(.....)

(.....)

(.....)

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

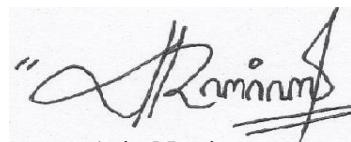
Nama : Aria Noviyanto

NIM : 145010051

Judul Skripsi : Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah (*Lactuca sativa Var. chrispa*) dan Penetapan Kadar Flavonoid Totalnya

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi saya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah skripsi saya dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Semarang, 21 Agustus 2018



Aria Noviyanto

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Puji syukur alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah S.W.T atas berkat, rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penyusunan skripsi yang berjudul “Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah (*Lactuca sativa Var. chrispa*) dan Penetapan Kadar Flavonoid Totalnya” dapat penulis selesaikan sebagai syarat dalam mencapai gelar Sarjana Farmasi di Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang.

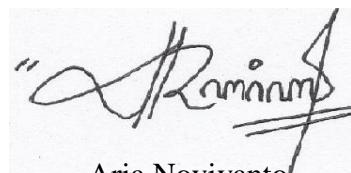
Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan skripsi ini banyak mengalami kendala, namun berkat bantuan, bimbingan, kerjasama dari berbagai pihak dan berkah dari Allah SWT maka kendala-kendala yang dihadapi dapat diatasi. Untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, yaitu :

1. Ibu Aqnes Budiarti, S.F., M.Sc., Apt., selaku Dekan Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang.
2. Bapak Dr. H. Sumantri, M.Sc., Apt. dan Ibu Anita Dwi Puspitasari, S.Si., M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar, tekun, tulus dan ikhlas meluangkan waktu, tenaga dan pikiran memberikan bimbingan, motivasi, arahan dan saran-saran yang sangat berharga kepada penulis selama menyusun skripsi.

3. Bapak Drs.Ibrahim Arifin, M.Sc., Apt dan Ibu Maria Ulfah, M.Sc., Apt., selaku dosen penguji yang telah memberi masukan dan saran demi perbaikan penulisan skripsi ini.
4. Ibu Maulita Cut Nuria, S.F., M.Sc., Apt., selaku dosen wali terimakasih untuk bimbingannya.
5. Kakakku Esti Sulistianingrum dan Ali Ghufron tercinta yang dengan sepenuh hati senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan.
6. Calon Pendampingku Rizky Paradila Sari yang selalu menemani dan memberikan bantuan.
7. Seluruh Dosen Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang atas ilmu yang diberikan kepada penulis.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu yang telah membantu dalam penyelesaian penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, 21 Agustus 2018



Aria Noviyanto

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang masalah.....	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Tinjauan Pustaka	4
1. Radikal bebas.....	4

2. Antioksidan.....	6
3. Selada merah	7
4. Ekstraksi	12
5. Fraksinasi.....	13
6. Spektrofotometri UV-Visibel	14
7. DPPH (<i>1,1-Difenil-2-pikrihidrazil</i>)	16
8. <i>Inhibitor concentrasion (IC₅₀)</i>	16
F. Landasan Teori.....	17
G. Hipotesis.....	18
BAB II METODE PENELITIAN	19
A. Desain dan Variabel Penelitian	19
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	19
C. Jalannya Penelitian.....	20
1. Pengumpulan Bahan.....	20
2. Determinasi Tanaman.....	20
3. Pembuatan Serbuk Simplisia.....	20
4. Pembuatan Ekstrak dan Fraksi	21
5. Uji Aktivitas Antioksidan.....	24
6. Identifikasi Senyawa Flavonoid	26
7. Uji Kadar Flavonoid Total.....	26

D. Skema Jalannya Penelitian	28
E. Analisis Data	28
BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
A. Determinasi Tanaman	30
B. Pembuatan Simplisia Selada Merah.....	30
C. Ekstraksi Simplisia Selada Merah.....	31
D. Fraksinasi Ekstrak Etanol Selada Merah.....	32
E. Penentuan Aktivitas Antioksidan.....	33
1. Penentuan panjang gelombang (λ) maksimum.....	33
2. Penentuan <i>operating time</i> (OT)	34
3. Uji aktivitas antioksidan	35
F. Identifikasi Senyawa Flavonoid.....	39
G. Penentuan Kadar Flavonoid Total.....	41
1. Penentuan panjang gelombang maksimum kuersetin.....	41
2. Penentuan <i>operating time</i> (OT)	42
3. Kurva baku kuersetin.....	43
4. Penentuan kadar flavonoid total	44
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	46

DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel I.	Klasifikasi Aktivitas Antioksidan	17
Tabel II.	Hasil Penentuan <i>Operating Time</i> DPPH.....	35
Tabel III.	Hasil Pengukuran Aktivitas Antioksidan Kuersetin dengan Metode DPPH.....	37
Tabel IV.	Hasil Pengukuran Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah dengan Metode DPPH	38
Tabel V.	Perbandingan Nilai IC ₅₀ Kuersetin dan Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah	39
Tabel VI.	Hasil Penentuan <i>Operating Time</i> Kuersetin dan AlCl ₃	42
Tabel VII.	Hasil Penentuan Kurva Baku Kuersetin.....	43
Tabel VIII.	Hasil Penetapan Kadar Flavonoid Total	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Mekanisme Oksidasi Lemak Stabil	5
Gambar 2.	Mekanisme Reaksi Senyawa Antioksidan dengan DPPH	7
Gambar 3.	Tanaman Selada Merah (<i>Lactuca sativa Var. chrispa</i>)	9
Gambar 4.	Struktur Kimia Kuersetin.....	11
Gambar 5.	Struktur Kimia DPPH	16
Gambar 6.	Skema Proses Pembuatan Ekstrak Etanol Selada Merah.....	22
Gambar 7.	Skema Proses Pembuatan Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah	23
Gambar 8.	Skema Jalannya Penelitian.....	28
Gambar 9.	Serbuk Simplisia Selada Merah.....	31
Gambar 10.	Ekstrak Etanol Selada Merah.....	32
Gambar 11.	Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah.....	33
Gambar 12.	Hasil Penentuan Panjang Gelombang maksimum DPPH.....	34
Gambar 13.	Mekanisme Reaksi antara Senyawa Antioksidan dengan DPPH ..	36
Gambar 14.	Kurva Persamaan Regresi Linier Aktivitas Antioksidan Kuersetin Replikasi 3	37
Gambar 15.	Kurva Persamaan Regresi Linier Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah Replikasi 1	38
Gambar 16.	Uji Tabung Flavonoid.....	40
Gambar 17.	Dugaan Reaksi Senyawa Flavonoid dengan Mg dan HCl	40
Gambar 18.	Hasil Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Kuersetin	41
Gambar 19.	Kurva Baku Kuersetin Replikasi 3	44

Gambar 20. Reaksi Kompleks Flavonoid dengan AlCl₃ 45

Gambar 21. Peredaman Radikal Bebas Flavonoid..... 46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Hasil Determinasi Tanaman Selada Merah	53
Lampiran 2.	Perhitungan Susut Pengeringan dan Randemen Ekstrak.....	56
Lampiran 3.	Perhitungan DPPH.....	57
Lampiran 4.	Pembuatan Larutan Stok Kuersetin	58
Lampiran 5.	Pembuatan Larutan Induk Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah.....	60
Lampiran 6.	Penentuan Panjang Gelombang Maksimum DPPH	62
Lampiran 7.	Penentuan <i>Operating Time</i> DPPH dengan Kuersetin.....	63
Lampiran 8.	Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	64
Lampiran 9.	Data Pengukuran Aktivitas Antioksidan	69
Lampiran 10.	Hasil Analisis Regresi Linier Antioksidan	70
Lampiran 11.	Pembuatan Larutan Stok dan Pengenceran Sampel	71
Lampiran 12.	Penentuan Panjang Gelombang Kuersetin	72
Lampiran 13.	Penentuan <i>Operating Time</i> Kuersetin dengan AlCl ₃	73
Lampiran 14.	Perhitungan Seri Konsentrasi Kuersetin.....	74
Lampiran 15.	Penentuan Kurva Baku Kuersetin	75
Lampiran 16.	Penentuan Kadar Flavonoid Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Selada Merah.....	78
Lampiran 17.	Dokumentasi.....	81
Lampiran 18.	Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	84