

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR  
FLAVONOID TOTAL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK  
ETANOL KUBIS BUNGA (*Brassica oleracea var. botrytis L.*)**

**SKRIPSI**



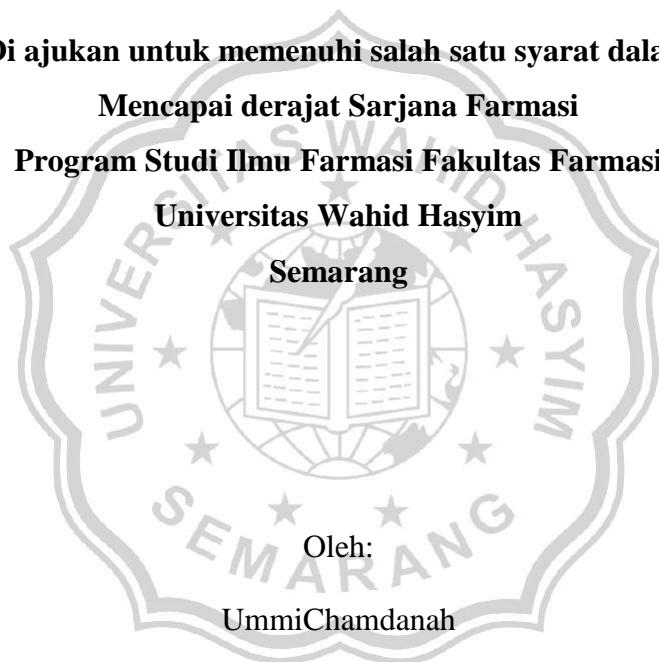
135010952

**FAKULTAS FARMASI  
UNIVERSITAS WAHID HASYIM  
SEMARANG  
2018**

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR  
FLAVONOID TOTAL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK  
ETANOL KUBIS BUNGA (*Brassica oleracea var. botrytis L.*)**

**SKRIPSI**

Di ajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam  
Mencapai derajat Sarjana Farmasi  
Program Studi Ilmu Farmasi Fakultas Farmasi  
Universitas Wahid Hasyim



**FAKULTAS FARMASI  
UNIVERSITAS WAHID HASYIM  
SEMARANG  
2018**

## PENGESAHAN SKRIPSI

Berjudul

### PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR FLAVONOID TOTAL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL KUBIS BUNGA (*Brassica oleracea var. botrytis L.*)

Oleh:

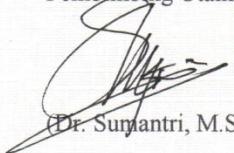
Ummi Chamdanah

135010952

Dipertahankan di hadapan Panitia Pengaji Skripsi  
Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim  
Pada tanggal : 23 Februari 2018

Mengetahui :  
Fakultas Farmasi  
Universitas Wahid Hasyim  
Dekan

Pembimbing Utama,

 (Dr. Sumantri, M.Sc., Apt.)  (Aqnes Budiarti, S.F., M.Sc., Apt)

Pembimbing Pendamping,

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

Pengaji :

1. Aqnes Budiarti, S.F., M.Sc., Apt (.....)
2. Drs. Ibrahim Arifin, M.Sc., Apt. (.....)
3. Dr. Sumantri, M.Sc., Apt. (.....)
4. Anita Dwi Puspitasari, S.Si., M.Pd. (.....)

## **SURAT PERNYATAAN**

Yang bertandatangan di bawahinisaya:

Nama : UmmiChamdanah  
NIM : 135010952  
Judul Skripsi : Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol kubis bunga (*Brassica oleracea var. botrytis L.*)

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

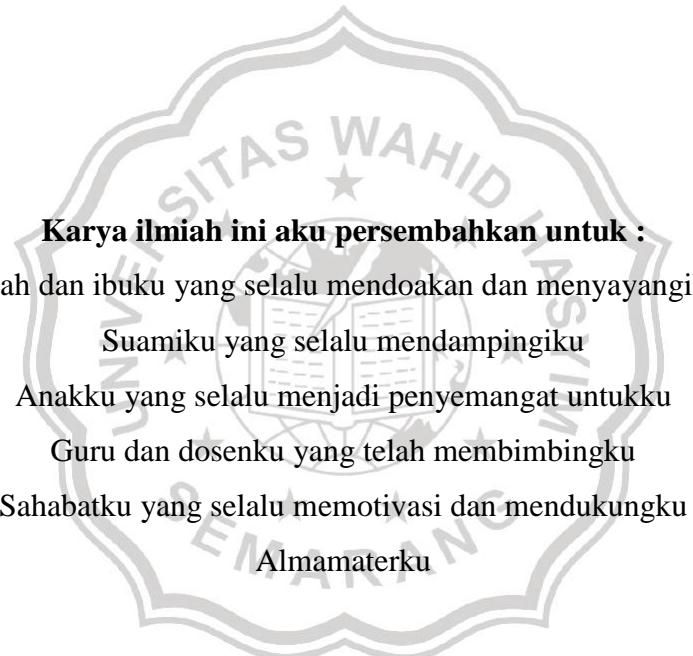
Semarang, 23 Februari 2018



(UmmiChamdanah)

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

( **Jangan tunda sampai besuk apa yang bisa engkau kerjakan hari ini** )



**Karya ilmiah ini aku persembahkan untuk :**

Ayah dan ibuku yang selalu mendoakan dan menyayangiku  
Suamiku yang selalu mendampingiku  
Anakku yang selalu menjadi penyemangat untukku  
Guru dan dosenku yang telah membimbingku  
Sahabatku yang selalu memotivasi dan mendukungku  
Almamaterku

## KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan dalam ekstrak etanol kubis bunga(*Brassica oleracea var. botrytis L.*)

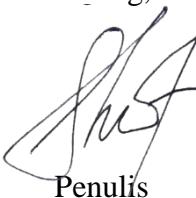
Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh derajat Sarjana Farmasi di Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Aqnes Budiarti, S.F., M.Sc., Apt. selaku Dekan Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang yang telah memberikan dukungan dan bantuan gunakelancaran penelitian dan penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Sumantri, M.Sc., Apt. selaku dosen pembimbing utama yang selalu menyemangati dan meluangkan waktu dan pemikirannya untuk membimbing penulis dalam mempersiapkan penelitian hingga penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Anita Dwi Puspitasari, S.Si., M.Pd. selaku pembimbing pendamping yang selalu meluangkan waktu dan pemikirannya untuk membimbing penulis dalam mempersiapkan penelitian hingga penyusunan skripsi ini.
4. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, masukan dan koreksi terhadap skripsi ini.

5. Seluruh dosen di Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sebagai dasar penulisanskripsi ini.
6. Pimpinan dan staf di Laboratorium Fitokimia Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang yang telah membantu pelaksanaan penelitian ini.
7. Staf Laboratorium Ekologi dan Biosistematika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro Semarang yang telah membantu pelaksanaan determinasi tanaman.
8. Suamiku Saifuddin zuhri dan anakku Muhammad ahza afkar firdaus.
9. Seluruh keluargaku yang selalu mendoakan dan memotivasiiku.
10. Sahabatku Intan irawan, Elsa setyasih, Anggie riana della, Dian bekti murwati, Ririn rohayati, Rachma yauni, Tiara eka, yang selalu menyemangatiku dalam menjalani skripsi ini.
11. Teman-teman mahasiswa Farmasi angkatan 2013 yang telah berjuang bersama selama ini..

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam skripsi ini. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa depan. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat yang berarti bagi ilmu pengetahuan pada umumnya dan dunia farmasi pada khususnya.

Semarang, 23 Februari 2018



Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERNYATAAN .....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i> .....	xvi
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Perumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
E. Tinjauan Pustaka.....	3
1. Kubis bunga.....	3
2. Antioksidan.....	4
3. Radikal bebas.....	6
4. Ekstrasi .....	6
5. Flavonoid .....	9

6.	Kromatografi lapis tipis (KLT) .....	9
7.	Spektrofotometri UV/Vis .....	10
8.	Metode DPPH.....	11
9.	Penentuan Daya Antioksidan.....	12
F.	LandasanTeori .....	13
G.	Hipotesis .....	14
<b>BAB II. METODE PENELITIAN.....</b>		15
A.	Variabel Penelitian .....	15
B.	Bahandan Alat Penelitian .....	15
1.	Bahan Penelitian.....	15
2.	Alat Penelitian .....	15
C.	Jalannya Penelitian .....	16
1.	Pengambilan sampel .....	16
2.	Determinasi Tanaman.....	16
3.	Suhu dan Lama Penyimpanan .....	16
4.	Pembuatan Ekstrak .....	16
5.	Uji Kandungan Senyawa Flavonoid .....	17
6.	Penetapan Kadar Flavonoid .....	18
7.	Uji Aktivitas Antioksidan.....	19
D.	Analisis Data.....	20
<b>BAB III. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		21
A.	Determinasi Tanaman.....	21
B.	Pembuatan Ekstrak Kubis Bunga .....	21

C. Identifikasi Flavonoid.....	22
D. Penetapan Kadar Flavonoid.....	25
1. Penentuan Panjang Gelombang Serapan Maksimal Rutin .....	25
2. Penentuan Kurva Baku Rutin .....	26
3. Penetapan Kadar Flavonoid .....	27
E. Uji Aktivitas Antioksidan dengan DPPH .....	30
1. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum DPPH .....	30
2. Penentuan <i>Operating time</i> (OT) .....	31
3. Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH..	32
<b>BAB IV.KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>35</b>
A. Kesimpulan.....	35
B. Saran .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>41</b>

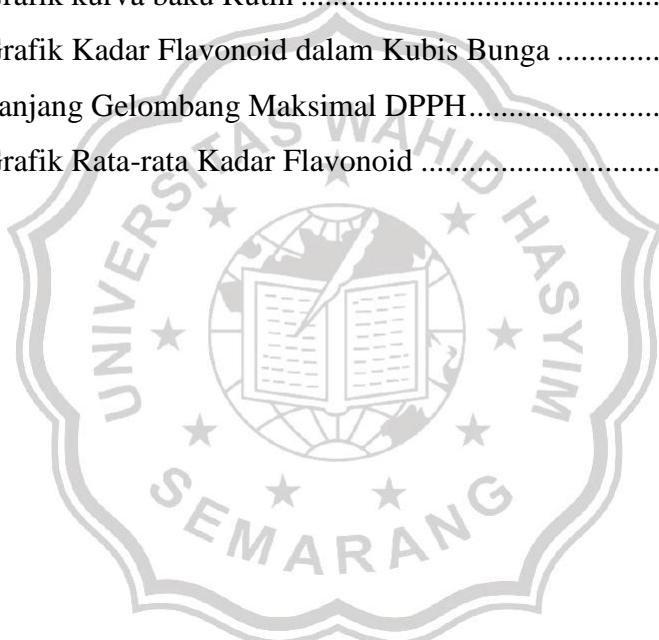
## **DAFTAR TABEL**

Tabel I.	Berat Rendemen Ekstrak Kubis Bunga.....	29
Tabel II.	Absorbansi Seri Konsentrasi Kurva Baku Rutin.....	32
Tabel III.	Pengukuran Absorbansi Kadar Flavonoid dalam Kubis bunga .....	34
Tabel IV.	Hasil Pengukuran <i>Operating time</i> .....	36
Tabel V.	Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kubis Bunga .....	38



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kubis bunga ( <i>Brassica oleracea var. batrytis L</i> ) .....	4
Gambar 2.	Kerangka dasar flavonoid .....	9
Gambar 3.	Struktur Kimia DPPH.....	11
Gambar 4.	Mekanisme penghambatan radikal DPPH .....	12
Gambar 5.	KLT senyawa flavonoid dengan pembanding Rutin .....	23
Gambar6.	Uji Kandungan Flavonoid dengan Pereaksi FeCl <sub>3</sub> dan Pb asetat..	24
Gambar 7.	Kurva Penentuan Panjang Gelombang Maksimal Rutin Kurva Penentuan Panjang Gelombang Maksimal Rutin .....	25
Gambar 7.	Grafik kurva baku Rutin .....	27
Gambar 8.	Grafik Kadar Flavonoid dalam Kubis Bunga .....	29
Gambar 9.	Panjang Gelombang Maksimal DPPH.....	30
Gambar 10.	Grafik Rata-rata Kadar Flavonoid .....	34



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1.	Hasil Determinasi Tanaman Kubis bunga .....	41
Lampiran 2.	Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian di Laboratorium Unika.....	44
Lampiran 3.	Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian di Laboratorium Fitokimia Universitas Wahid Hasyim Semarang.....	45
Lampiran 4.	Perhitungan Rendemen Ekstrak Etanol Kubis Bunga .....	46
Lampiran5.	Hasil Perhitungan Identifikasi Flavonoid dengan KLT .....	47
Lampiran 6.	Hasil Penentuan Panjang Gelombang Rutin.....	48
Lampiran 7.	Perhitungan Seri Konsentrasi Kurva Baku Rutin .....	49
Lampiran 8.	Hasil Absorbansi dan Perhitungan Persamaan Kurva Baku Rutin .....	50
Lampiran 9.	Hasil Absorbansi dan Perhitungan Kadar Flavonoid Kubis Bunga.....	51
Lampiran 10.	Hasil Analisis Statistik Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Flavonoid.....	52
Lampiran 11.	Hasil Analisis Statistik Berdasarkan Suhu Penyimpanan .....	54
Lampiran 12.	Hasil Analisis Statistik Berdasarkan Lama Penyimpanan .....	57
Lampiran 13.	Hasil Perhitungan Panjang Gelombang Maksimal DPPH.....	60
Lampiran 14.	Perhitungan Seri Konsentrasi Larutan Rutin untuk Menentukan Aktivitas Antioksidan .....	61
Lampiran 15.	Hasil Absorbansi dan Perhitungan Aktivitas Antioksidan Kubis Bunga.....	62
Lampiran 16.	Hasil Analisis Statistik Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan kubis bunga .....	63
Lampiran 17.	Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Suhu Penyimpanan .....	65
Lampiran 18.	Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Lama Penyimpanan .....	68

## INTISARI

Kubis bunga (*Brassica oleracea var. botrytis L.*) mengandung flavonoid sebesar 12 %. Flavonoid mempunyai aktivitas antioksidan penangkap radikal bebas tetapi mudah mengalami kerusakan karena panas dan lama penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan flavonoid total dalam ekstrak etanol kubis bunga.

Penelitian di awali dengan penyimpanan kubis bunga pada suhu dingin (0-5°C), suhu sejuk (5-15°C) dan suhu kamar (15-30°C) dengan lama penyimpanan 0, 3, 6, dan 9 hari. Kubis bunga diekstraksi secara maserasi dengan pelarut etanol 70%. Analisis kualitatif flavonoid secara KLT dengan fase gerak n-butanol : asam asetat : air(7:1:2), dilanjutkan analisis kuantitatif flavonoid secara spektrofotometri. Uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH sebagai baku pembanding menggunakan rutin. Data yang diperoleh dihitung dengan regresi linier kemudian dianalisis dengan uji *two way* ANOVA dengan taraf kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan suhu dingin (2°C), suhu sejuk (13°C) dan suhu kamar (29°C) dan lama penyimpanan 0, 3, 6, dan 9 hari menurunkan kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan dalam ekstrak etanol kubis bunga. Kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan tertinggi pada penyimpanan 0 hari dengan kadar flavonoid sebesar 43,61 ppm dan aktivitas antioksidan sebesar 33,40%.

Kata kunci: Antioksidan, Kubisbunga, Flavonoid, DPPH, Pengaruh suhu dan lama penyimpanan.

## **ABSTRACT**

Cawiflower (*Brassica oleracea* var *botrytis* L.) contains flavonoids at 12 %. Flavonoid compounds have antioxidant activity free radical catcher but easily damaged due to heat and storage time. This study aims to determine the effect of temperature and storage time on flavonoid content in cawiflower extract.

It started with keeping the cawiflower at the cold temperarure(0-5°C), chilly (5-15°C) and room temperature (15-30°C) at 0,3,6 and 9 days. The cawiflower is axtracted by maserasi for 5 days with etanol 70 %.the analysis ualitatif flavonoid in LT with move phase n-butanol ;asetat acid ;water (7;1;2), then analysis kualitatif flavonoid in spektroolorimetri and antioxidant activity test with DPPH methodeas the base comparison use of the content rutine and the antioxidant activity is counted by the linier regression then the data is analized by two wayAnova with 95 % confidence level.

The results showed that temperature and storage time had significant effect on flavonoids and antioxidant activity. Consecutive activity of in chilly temperature compared with other temperature. The best kept cawiflower should be no more than 6 days.

**Keywords:** Antioxidant, DPPH, Cawiflower, Flavonoids, temperature effect,keeping time.

