

ABSTRAK

PENGARUH PERBEDAAN METODE PENGERINGAN TERHADAP RENDEMEN EKSTRAK ETANOL 96% KULIT BUAH, BIJI BUAH DAN DAGING BUAH RAMANIA (*Bouea macrophylla* griff) (oleh : Selvie Nadia Elviana ; Pembimbing : Eka Fitri Susiani. Didik Ryo Pambudi.

Buah Ramania memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, tidak hanya pada buahnya saja seluruh bagian dari buah Ramania seperti pada bagian kulit buah, biji buah dan daging buah ramania memiliki senyawa metabolit sekunder yang berkhasiat sebagai anti diabetes, mengatasi sariawan, mempercepat penyembuhan luka, pencegah kanker, dan lain sebagainya. Proses pengeringan mempengaruhi kandungan senyawa kimia yang terdapat dalam tumbuhan. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental, penelitian ini dengan pendekatan kualitatif. Penelitian yang akan dilakukan yaitu untuk mengetahui perbandingan rendemen ekstraksi dari kulit buah, biji buah dan daging buah ramania, dengan variasi metode pengeringan simplisia matahari dan oven. Hasil penelitian menunjukkan nilai rendemen dari ekstrak etanol 96% biji buah ramania menggunakan metode pengeringan matahari 8,22%, dengan menggunakan pengeringan oven 15,33%, pada bagian daging buah Ramania yang menggunakan pengeringan matahari 14,92% sedangkan pada pengeringan menggunakan oven 20,43% dan pada bagian kulit buah Ramania dengan pengeringan matahari 7,48% sedangkan pada pengeringan menggunakan oven 13,10%.

Kata kunci : Ramania (*Bouea macrophylla* griff), Rendemen, Metode pengeringan.

ABSTRACT

THE EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON THE RENDEMENT OF 96% ETHANOL EXTRACT OF FRUIT SKIN, FRUIT SEEDS AND FLESH OF RAMANIA (Bouea macrophylla Griff) (by : Selvie Nadia Elviana ; Supervisor :Eka Fitri Susiani, Didik Ryo Pambudi)

Ramania fruit has many health benefits, not only the fruit, all parts of the Ramania fruit such as the skin, seeds and flesh of the Ramania fruit have secondary metabolite compounds which are efficacious as anti-diabetes, treat canker sores, accelerate wound healing, prevent cancer. , and so forth. The content of active ingredients contained in plants is influenced by the drying process. Inappropriate drying will result in several losses, namely the properties of the original material being dried will change, such as the shape and quality of the simplicia. This type of research is experimental research, this research uses a qualitative approach. The research that will be carried out is to determine the comparison of extraction yields from fruit skin, fruit seeds and ramania fruit flesh, using various sun and oven drying methods for simplicia. The results of the research showed that the yield value of the 96% ethanol extract of Ramania fruit seeds using the sun drying method was 8.22%, using oven drying was 15.33%, for the flesh of Ramania fruit using sun drying it was 14.92% while drying using an oven was 20 .43% and in the skin of Ramania fruit with sun drying 7.48% while drying using an oven 13.10%.

Keywords: Ramania (Bouea macrophylla griff), yield, drying method.