

ABSTRAK

Sari, Dian Retno. 2021. *uji metabolit sekunder pada minuman probiotik buah sirsak gunung (annona montana)*. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang. Pembimbing: Ambar Fidyasari, S.TP., MP.

Kata kunci : *Annona Montana Macf*, fermentasi, *Lactobacillus casei*, metabolit sekunder, minuman probiotik.

Buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) merupakan salah satu buah yang dapat digunakan sebagai antioksidan dan dapat memperbaiki sel yang rusak akibat radikal bebas karena mengandung senyawa terpenoid dan flavonoid. Telah dilakukan penelitian mengenai uji analisis senyawa metabolit sekunder pada minuman probiotik buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*). Minuman ini dibuat melalui proses fermentasi dengan bantuan bakteri asam laktat (BAL). BAL yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Lactobacillus casei* subsp. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui senyawa metabolit sekunder yang ada pada minuman probiotik buah sirsak gunung. Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif yang dilakukan di Laboratorium Farmakognosi Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang. Tahapan penelitian meliputi pengumpulan bahan, pembuatan minuman probiotik buah sirsak gunung, uji kualitatif senyawa metabolit sekunder, Analisis senyawa metabolit sekunder dilakukan dengan skrining fitokimia yaitu senyawa alkaloid, flavonoid, terpenoid, steroid, saponin dan tanin pada minuman probiotik buah sirsak gunung. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan minuman probiotik buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) positif mengandung senyawa metabolit sekunder terpenoid dan flavonoid.

ABSTRACT

Retno, Dian. S. 2021. Secondary Metabolite Test on the Mountain Soursop (*Annona Montana*) Probiotic Drinks. Scientific Paper of Pharmacy Academy of Putra Indonesia Malang. Advisor: Ambar Fidyasari, S.TP., MP.

Keywords: *Annona Montana Macf*, fermentation, *Lactobacillus casei*, secondary metabolites, probiotic drink

Mountain soursop (*Annona Montana Macf*.) is a plant that can act as an antioxidant and can repair cells damaged by free radicals since it contains terpenoid and flavonoid compounds. Research has been carried out on the analysis of secondary metabolite compounds in the probiotic drinks of Mountain soursop (*Annona Montana Macf*.) This drink in question is made through a fermentation process by the help of Lactic Acid Bacteria (LAB). The study used *Lactobacillus casei* subsp. The study, moreover, aims to determine the secondary metabolite compounds available in the Mountain soursop probiotic drinks. This research belongs to descriptive research. It was conducted at the Pharmacognosy Laboratory of the Pharmacy Academy of Putera Indonesia Malang. The research stages include material collection, extraction by maceration method for 5 days using 70% ethanol, soursop probiotic drink making, qualitative test of secondary metabolite compounds, and analysis of secondary metabolites compounds carried out by phytochemical screening, i.e. alkaloids compounds, flavonoids, terpenoids, steroids, saponins, and tannins in the Mountain soursop extracts and probiotic drinks. Based on the research result, the Mountain soursop (*Annona Montana Macf*.) and probiotic drinks undoubtedly contain terpenoid and flavonoid secondary metabolites.