

ABSTRAK

Wulandari, Dini Ika. 2021. *Perbedaan Kadar Flavonoid Total Pada Jus dan Air Rebusan Herba Seledri (Apium graveolens L.)*. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang. Pembimbing: Milda Lailatul Mukarromah, S.Pd.

Kata Kunci: Seledri, Jus, Air Rebusan, Flavonoid, Spektrofotometri UV-Vis

Seledri merupakan salah satu tanaman obat yang mengandung flavonoid. Flavonoid merupakan senyawa yang berpotensi sebagai antihipertensi. Banyak cara mengonsumsi seledri, jus dan air rebusan yang bisa menjadi pilihan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kadar flavonoid pada jus seledri dan air rebusan seledri. Metode penelitian ini meliputi pembuatan jus seledri dan air rebusan seledri; pengujian organoleptis; identifikasi flavonoid dengan penambahan serbuk Mg dan HCl pekat; dan penetapan kadar flavonoid total menggunakan pereaksi $AlCl_3$; dan analisis data menggunakan SPSS (Uji *Mann Whitney*) untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan dari data dua sampel yang tidak berpasangan. Hasil organoleptis jus seledri berwarna hijau kekuningan dan air rebusan seledri berwarna kuning kejinggaan. Uji fitokimia dari jus dan air rebusan seledri menunjukkan bahwa positif mengandung flavonoid, dengan ditandai perubahan warna menjadi kuning hingga sampai merah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar flavonoid jus seledri sebesar 1,79358 mg *QE/g* dan kadar flavonoid air rebusan seledri sebesar 1,82177 mg *QE/g*. Analisis komparatif kadar dengan menggunakan uji *Mann Whitney* menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata atau signifikan pada kandungan flavonoid jus seledri dan air rebusan seledri.

ABSTRACT

Wulandari, Dini Ika. 2021. *Differences in Total Flavonoid Levels In Juice and Boiled Water of Celery Herb (Apium graveolens L.)*. Scientific of Paper. Academy Pharmacy Putra Indonesia Malang. Advisor: Milda Lailatul Mukarromah, S.Pd.

Keywords : Celery, Juice, Boiled Water, Flavonoids, UV-Vis Spectrophotometry

Celery is a medicinal plant that contains flavonoids. Flavonoids have the potential as antihypertensives. Many ways to consume celery, juice and boiled water that can be an option. The purpose of there are study was to determine the difference on flavonoid levels in celery juice and celery boiled water. This research method includes making celery juice and celery boiled water; organoleptic testing; identification of flavonoids by adding concentrated Mg and HCl powder; and determination of total flavonoid content using AlCl₃ reagent; and data analysis using SPSS (Mann Whitney Test) to find out whether there are differences in the data of two unpaired samples. The organoleptic results of celery juice are yellowish green and celery boiled water is yellow-orange. Phytochemical test of celery juice and boiled water showed that it contained flavonoids, with a marked change in color from yellow orange to red. The results showed that the flavonoid content of celery juice was 1.79358 mg QE/g and the flavonoid content of celery boiled water was 1.82177 mg QE/g. Comparative analysis of levels using the Mann Whitney test showed that there was no real or difference significant in the flavonoid content of celery juice and celery boiled water.