**PENETAPAN KADAR KAFEIN DARI EKSTRAK**

**DAUN TEH HIJAU DAN TEH PUTIH**

***Camellia sinensis* (L.) Kuntze DENGAN METODE**

**KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI**

**SELFIA LESTARY**

**NPM. 212114155**

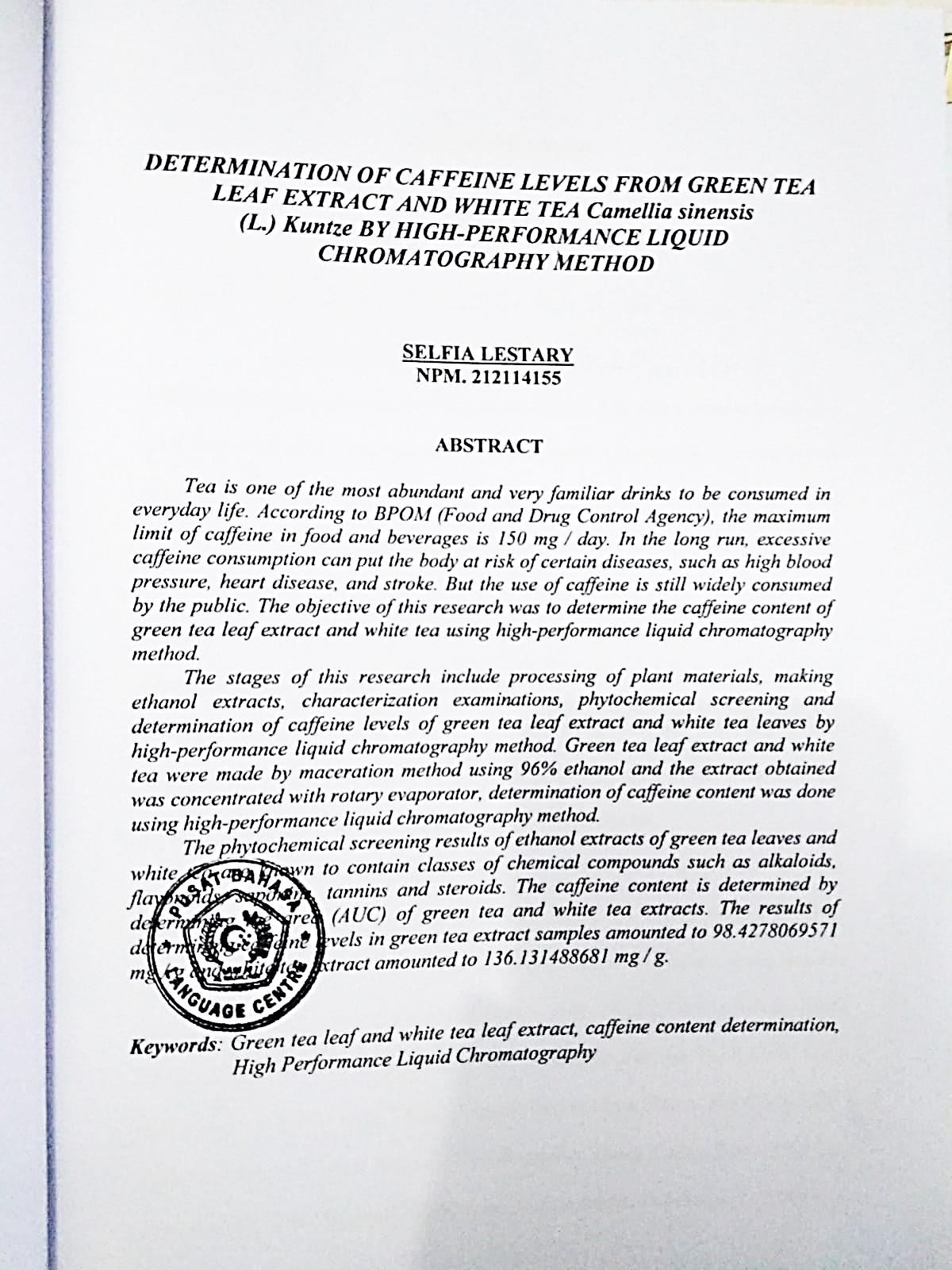
# ABSTRAK

Teh merupakan salah salah satu minuman yang paling banyak dan sangat familiar untuk dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Menurut BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan), batas maksimal kafein dalam makanan dan minuman adalah 150 mg/hari. Dalam jangka panjang, konsumsi kafein berlebihan dapat membuat tubuh berisiko terkena penyakit tertentu, seperti tekanan darah tinggi, penyakit jantung, dan stroke. Namun penggunaannya kafein masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan metabolit sekunder yang terdapat dalam simplisia dan ekstrak daun teh hijau serta teh putih, dan untuk mengetahui kandungan kafein ekstrak daun teh hijau dan teh putih menggunakan metode kromatografi cair kinerja tinggi.

Tahapan penelitian ini meliputi pengolahan bahan tumbuhan, pembuatan ekstrak etanol, pemeriksaan karakteristik, skrining fitokimia dan penetapan kadar kafein ekstrak daun teh hijau dan daun teh putih dengan metode kromatografi cair kinerja tinggi. Ekstrak daun teh hijau dan teh putih dibuat dengan metode maserasi dengan menggunakan etanol 96% dan ekstrak yang diperoleh dipekatkan dengan *rotary evaporator*, penentuan kandungan kafein dilakukan dengan menggunakan metode kromatografi cair kinerja tinggi.

Hasil skrining fitokimia ekstrak etanol daun teh hijau dan teh putih diketahui mengandung golongan senyawa kimia seperti alkaloid, flavonoid, saponin, tanin dan steroid. Kandungan kafein ditentukan dengan menentukan luas area (AUC) dari ekstrak teh hijau dan teh putih. Hasil penetapan kadar kafein pada sampel ekstrak teh hijau sebesar 98,4278069571 mg/g dan ekstrak teh putih sebesar 136,131488681 mg/g.

**Kata kunci**: Ekstrak daun teh hijau dan daun teh putih, penetapan kadar kafein, Kromatografi Cair Kinerja Tinggi

**