**PENETAPAN KADAR FLAVONOID PADA EKSTRAK ETANOL BUAH LABU SIAM  *(Sechium edule (*Jacq.) Swartz,)**

**DENGAN MENGGUNAKAN METODE**

**SPEKTROFOTOMETRI VISIBLE**

**NURJANNAH**

NPM. 162114051

ABSTRAK

Penggunaan tumbuhan obat secara tradisional semakin disukai karena pada umumnya tidak menimbulkan efek samping seperti halnya obat – obatan dari bahan sintesis. Labu siam (*Secheum Edule)*merupakan sayuran buah dengan kandungan nutrisi, kaya akan mineral dan vitamin. Kandungan potasiumnya yang cukup tinggi mempunyai potensi sebagai bahan pangan untuk penurun tensi, kadar kalsium dan vitamin C yang cukup baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar fenolik total yang terkandung dalam ekstrak etanol buah labu siam dengan menggunakan spektrofotometri Visible.

Metode penelitian ini adalah metode deskriptif, sampel labu siam diperoleh dari pasar simpang limun. Penelitian ini meliputi penyiapan sampel, Skrining fitokimia dan ekstrak serta pembuatan ekstrak, selanjutnya dilakukan penentuan kadar flavonoid dari ekstrak etanol buah labu siam yang setara dengan kuarsetin dan menggunakan pereaksi aluminium klorida pada panjang gelombang 430 nm secara spektrofotometri Visible dan menggunakan pereaksi kalium asetat.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada skrining fitokimia diperoleh hasil alkaloid, saponin, steroid / terpenoid, tanin, flavonoid, glikosida.serta hasil skrining FT-IR menunjukan bahwa adanya gugus OH, C-H, C≡C, C=C, S=O, C-O di dalam sampel. Dan hasil penelitian kadar fenolik total dari ektrak buah labu siam *(Sechium edule)* yang ditentukan secara spektrofotometri UV-VIS meggunakan pereaksi aluminium klorida, Kalium asetat dan kuarsetin sebagai standar adalaah sebesar 114,49 µgQE / 100 gr.

**Kata kunci:***Ekstrak Buah Labu Siam*, Kuarsetin, Aluminium Klorida, Kalium Asetat, Spektrofotometri VISIBLE

***DETERMINATION OF FLAVONOID LEVELS IN ETHANOL EXTRACT OF SIAM PUMPKIN (Sechium edule (Jacq.) Swartz,)USING THE METHODSPECTROFOTOMETRYVISIBLE***

**NURJANNAH**

NPM. 162114051

*ABSTRACT*

*The use of traditional medicinal plants is increasingly preferred because in general it does not cause side effects as well as drugs from synthetic substances. Chayote (Secheum Edule) is a fruit vegetable with nutrient content, rich in minerals and vitamins. Its high potassium content has the potential as a food ingredient for reducing blood pressure, calcium levels and vitamin C which is quite good. This study aims to determine the total phenolic levels contained in the ethanol extract of squash by using Visible spectrophotometry.*

*This research method is a descriptive method, samples of chayote obtained from the lemonade junction market. This research includes sample preparation, phytochemical screening and extracts and extracts, then the determination of flavonoid levels from ethanol extracts of chayote is equivalent to quarsetin and using aluminum chloride reagents at 430 nm wavelength by Visible spectrophotometry and using potassium acetate reagents.*

*Based on research conducted on phytochemical screening, the results of alkaloids, saponins, steroids / terpenoids, tannins, flavoids, glycosides. FT-IR screening results show that OH, CH, C≡C, C = C, S = O, CO. in the sample. And the research results of total phenolic content of chayote (Sechium edule) extract determined by UV-VIS spectrophotometry using aluminum chloride, Potassium acetate and quartzars as standard were 114.49 µgQE / 100 gr.*

***Keywords:*** *Siam Pumpkin Fruit Extract, Quarsetin, Aluminum Chloride, Potassium Acetate, VISIBLE Spectrophotometry*