**PENETAPAN KADAR FENOLIK TOTAL PADA EKSTRAK ETANOL BUAH LABU SIAM  *(Secheum edule (*Jacq). Swartz) DENGAN MENGGUNAKAN METODE SPEKTROFOTOMETRI**

**VISIBLE**

**ADERIA RAMBE**

NPM. 162114033

ABSTRAK

Labu siam (*Secheum Edule (Jacq). Swartz)* 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 SpektrofotometriVisible.

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 fenolik total dari ekstrak etanol buah labu siam yang setara asam galat (*Gallic Acid Equivalent* (GAE)) menggunakan pereaksi Folin-Ciocalteu pada panjang gelombang 743 nm secara Spektrofotometri Visible dan menggunakan pereaksi Natrium karbonat.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada skrining fitokimia diperoleh hasil alkaloid, saponin, steroid/terpenoid, tanin, flavoid, 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 *(Secheum edule (Jacq). Swartz)* yang ditentukan secara Spektrofotometri Visible meggunakan pereaksi Folin-Ciocalteu, Natrium karbonat danAsam Galat sebagai standar adalah sebesar 1,735 mg GAE / 100 gr.

**Kata kunci:** *Ekstrak Etanol Buah Labu Siam, Asam Galat, Folin-Ciocalteu, Natrium Karbonat, Spektrofotometri Visible*

**DETERMINATION OF TOTAL PHENOLIC LEVELS IN EXTRACETANOL OF SIAM PUMPKIN (Secheum edule (Jacq). Schwartz) USING SPECTROFOTOMETRY METHODVISBLE**

**ADERIA RAMBE**

**NPM. 162114033**

**ABSTRACT**

Chayote (Secheum Edule (Jacq). Swartz) 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 study includes sample preparation, phytochemical screening and extracts and extracts, then the determination of total phenolic content from ethanol extracts of Gallic Acid Equivalent (GAE) using Folin-Ciocalteu reagents at a wavelength of 743 nm by Spectrophotometry Visible and using sodium carbonate reagents.

Based on research conducted on phytochemical screening, the results of alkaloids, saponins, steroids / terpenoids, tannins, flavoid, glycosides were obtained. And FT-IR screening results show that there are OH, C-H, C≡C, C = C, S = O, C-O groups in the sample. And the research results of total phenolic levels from extracts of conjoined pumpkin (Sechium edule (Jacq). Swartz) determined by Visible Spectrophotometry using Folin-Ciocalteu reagents, Sodium carbonate and Gallic Acid as a standard amounted to 1.735 mg GAE / 100 gr.

**Keywords:** *Ethanol Extract of Siam Pumpkin, Gallic Acid, Folin-Ciocalteu,*

*Sodium Carbonate, Spectrophotometry*