

LAMPIRAN

Lampiran 1. Determinasi Tanaman



Nomor : B-1228/I.6.2/IR.01.02/6/2023 8 Juni 2023
 Lampiran : -
 Perihal : Hasil Identifikasi/Determinasi Tumbuhan

Yth.
 Bpk./ibu/Sdr/(), apt. Putu Gita Maya Widyawari Mahayasih, M.Farm
 Universitas Esa Unggul

Bersama ini kami sampaikan hasil identifikasi/determinasi tumbuhan yang Saudara kirimkan ke "Herbarium Bogoriense", Direktorat Pengelolaan Koleksi Ilmiah BRIN Cibinong, adalah sebagai berikut :

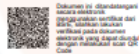
No.	No. Kol.	Jenis	Suku
1.	Buah Lontar Tua	<i>Borassus flabellifer</i> L.	Arecaceae

Demikian, semoga berguna bagi Saudara.

Plt. Direktorat Pengelolaan Koleksi Ilmiah,
 Badan Riset dan Inovasi Nasional



Dr. Rath Damayanti, S.Hut. M.Si.



Lampiran 2. Buah dan Serabut Lontar Tua

1. Buah Lontar Tua



2. Serabut Lontar Tua



Lampiran 3. Simplisia Serabut Buah Lontar Tua



Lampiran 4. Uji Kadar Air dan Kadar Abu



No : SIG.CLR.VI.2023.13152922 Bogor, June 13, 2023
 Subject : Result of Analysis

To :
 Universitas Esa Unggul
 Jl. Ajiuna Utara No. 9 Duri Kapa, Kec. Kbn Jeruk, Kota Jakarta Barat 11510

Dear Sir/Madam,
 As your order no : SIG MARK.R.VI.2023.000716 , herewith we send the result of analysis.

Thank you for your cooperation.

Yours Faithfully,
 PT. Saraswati Indo Genetech



RD Ernesto Aya
 GM
 Sales & Marketing

PT SARASWATI INDO GENETECH
 Graha SIG, Kawasan No. 20 Taman Yasmir Bogor 16113
 Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
 www.siglaboratory.com



28.1/FP-Rev 4

No	Parameter	Unit	Smplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Ash Content	%	6.35	6.42	-	SNI 01-2891-1992 point 5.1
2	Moisture Content	%	9.98	10.04	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5. 1

Bogor, June 13, 2023
 PT. Saraswati Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
 General Laboratory Manager

Result Of Analysis | Page 2 of 2

PT SARASWATI INDO GENETECH
 Graha SIG, Kawasan No. 20 Taman Yasmir Bogor 16113
 Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
 www.siglaboratory.com

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
 This report shall not be reproduced except in full content,
 without the written approval of PT. Saraswati Indo Genetech

Lampiran 5. Uji Kadar Air

1. Data Pengujian Kadar Air

Sampel	Wadah (A) (Gram)	Porsi Uji (B) (Gram)	Wadah + Porsi Uji Setelah Pemanasan (C) (Gram)		Kadar Air (%)
			1	2	
A1	31,7508	1,1708	32,8049	32,8048	9,98
A2	29,3922	1,5172	30,7574	30,7571	10,04

Keterangan:

A1 = Simplisia Serabut Buah Lontar Tua Pengukuran 1

A2 = Simplisia Serabut Buah Lontar Tua Pengukuran 2

2. Perhitungan Pengujian Kadar Air

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{(A+B)-C}{B} \times 100\%$$

– Sampel A1

$$\begin{aligned} \text{Kadar air (\%)} &= \frac{(31,7508+1,1708)-32,8049}{1,1708} \times 100\% \\ &= \frac{0,1167}{1,1708} \times 100\% \\ &= 9,97\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar air (\%)} &= \frac{(31,7508+1,1708)-32,8048}{1,1708} \\ &= \frac{0,1168}{1,1708} \times 100\% \\ &= 9,98\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rata-Rata} &= \frac{9,97\%+9,98\%}{2} \\ &= 9,98\% \end{aligned}$$

– Sampel A2

$$\begin{aligned} \text{Kadar air (\%)} &= \frac{(29,3922+1,5172)-30,7574}{1,5172} \\ &= \frac{0,152}{1,5172} \times 100\% \\ &= 10,02\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar air (\%)} &= \frac{(29,3922+1,5172)-30,7571}{1,5172} \\ &= \frac{0,1523}{1,5172} \times 100\% \\ &= 10,04\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rata-Rata} &= \frac{10,02\%+10,04\%}{2} \\ &= 10,04\% \end{aligned}$$

Lampiran 6. Uji Kadar Abu

1. Data Pengujian Kadar Abu

Sampel	Cawan Kosong (A) (Gram)	Porsi Uji (B) (Gram)	Cawan + Porsi Uji Setelah Pemijaran (C) (Gram)		Kadar Abu (%)
			1	2	
A1	31,0150	2,1720	31,1532	31,1530	6,35
A2	29,3025	2,4052	29,4568	29,4567	6,42

Keterangan:

A1 = Simplisia Serabut Buah Lontar Tua Pengukuran 1

A2 = Simplisia Serabut Buah Lontar Tua Pengukuran 2

2. Perhitungan Pengujian Kadar Abu

$$\text{Kadar abu (\%)} = \frac{(C-A)}{B} \times 100\%$$

– Sampel A1

$$\begin{aligned} \text{Kadar abu (\%)} &= \frac{(31,1532-31,0150)}{2,1720} \times 100\% \\ &= \frac{0,1382}{2,1720} \times 100\% \\ &= 6,36\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar abu (\%)} &= \frac{(31,1530-31,0150)}{2,1720} \times 100\% \\ &= \frac{0,138}{2,1720} \times 100\% \\ &= 6,35\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rata-Rata} &= \frac{6,36\%+6,35\%}{2} \\ &= 6,35\% \end{aligned}$$

– Sampel A2

$$\begin{aligned} \text{Kadar abu (\%)} &= \frac{(29,4568-29,3025)}{2,4052} \times 100\% \\ &= \frac{0,1543}{2,4052} \times 100\% \\ &= 6,42\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar abu (\%)} &= \frac{(29,4567-29,3025)}{2,4052} \times 100\% \\ &= \frac{0,1542}{2,4052} \times 100\% \\ &= 6,41\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rata-Rata} &= \frac{6,42\%+6,41\%}{2} \\ &= 6,42\% \end{aligned}$$

Lampiran 7. Penimbangan Pembuatan Pelarut NADES

1. NADES Asam Laktat – Sukrosa (5:1)
 - Berat asam laktat = 350 gram
 - Berat sukrosa = 70 gram
 - Volume asam laktat – sukrosa = 350 mL
 - Volume air (40%) = 140 mL
 - Volume akhir = 490 mL
2. NADES Asam Laktat – Sukrosa (3:1)
 - Berat asam laktat = 360 gram
 - Berat sukrosa = 120 gram
 - Volume asam laktat – sukrosa = 400 mL
 - Volume air (40%) = 160 mL
 - Volume akhir = 560 mL
3. NADES Asam Laktat – Sukrosa (1:1)
 - Berat asam laktat = 350 gram
 - Berat sukrosa = 350 gram
 - Volume asam laktat – sukrosa = 550 mL
 - Volume air (40%) = 220 mL
 - Volume akhir = 770 mL
4. NADES Asam Laktat – Sukrosa (1:3)
 - Berat asam laktat = 175 gram
 - Berat sukrosa = 525 gram
 - Volume asam laktat – sukrosa = 500 mL
 - Volume air (40%) = 200 mL
 - Volume akhir = 700 mL

Lampiran 8. Perhitungan Berat Jenis Pelarut NADES

1. Berat jenis NADES (Asam Laktat – Sukrosa) sebelum penambahan aquadest

$$\text{Berkat Jenis} = \frac{\text{Berat (g)}}{\text{Volume (mL)}}$$

- a. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)

$$\begin{aligned} \text{Berkat Jenis} &= \frac{420 \text{ g}}{350 \text{ mL}} \\ &= 1,2 \text{ g/mL} \end{aligned}$$

- b. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)

$$\begin{aligned} \text{Berkat Jenis} &= \frac{480 \text{ g}}{400 \text{ mL}} \\ &= 1,2 \text{ g/mL} \end{aligned}$$

c. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{700 \text{ g}}{550 \text{ mL}} \\ &= 1,27 \text{ g/mL}\end{aligned}$$

d. Asam Laktat – Sukrosa (1:3)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{700 \text{ g}}{500 \text{ mL}} \\ &= 1,4 \text{ g/mL}\end{aligned}$$

2. Berat jenis NADES (Asam Laktat – Sukrosa) sesudah penambahan aquadest yang diukur pada volume 5 mL

$$\text{Berat Jenis} = \frac{\text{Berat (g)}}{\text{Volume (mL)}}$$

a. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{5,8412 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,16824 \text{ g/mL}\end{aligned}$$

b. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{5,9604 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,19208 \text{ g/mL}\end{aligned}$$

c. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{6,2668 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,25336 \text{ g/mL}\end{aligned}$$

d. Asam Laktat – Sukrosa (1:3)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{6,6111 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,32222 \text{ g/mL}\end{aligned}$$

3. Perbandingan berat jenis NADES sebelum dan sesudah penambahan aquadest

Kode	Berat (g)	Volume (mL)	Berat Jenis (g/mL)	Keterangan
AS 5:1	420	350	1,2	Sebelum penambahan aquadest
	5,84	5	1,17	Sesudah penambahan aquadest
AS 3:1	480	400	1,2	Sebelum penambahan aquadest
	5,96	5	1,19	Sesudah penambahan aquadest
AS 1:1	700	550	1,27	Sebelum penambahan aquadest
	6,27	5	1,25	Sesudah penambahan aquadest
AS 1:3	700	500	1,4	Sebelum penambahan aquadest
	6,61	5	1,32	Sesudah penambahan aquadest

Lampiran 9. Hasil Viskositas Pelarut NADES

1. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)



2. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)



3. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)



4. Asam Laktat – Sukrosa (1:3)



Lampiran 10. Proses Esktraksi

1. Ekstraksi Pelarut NADES Asam Laktat – Sukrosa (5:1)



2. Ekstraksi Pelarut NADES Asam Laktat – Sukrosa (3:1)



3. Ekstraksi Pelarut NADES Asam Laktat – Sukrosa (1:1)



4. Ekstraksi Pelarut NADES Asam Laktat – Sukrosa (1:3)



5. Ekstraksi Pelarut Etanol 96%



Lampiran 11. Perhitungan Berat Jenis Ekstrak NADES

1. Berat jenis hasil ekstrak NADES yang diukur pada volume 5 mL

$$\text{Berat Jenis} = \frac{\text{Berat (g)}}{\text{Volume (mL)}}$$

a. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{5,9247 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,18494 \text{ g}\end{aligned}$$

b. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{6,0005 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,2001 \text{ g}\end{aligned}$$

c. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{6,2913 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,25826 \text{ g}\end{aligned}$$

d. Asam Laktat – Sukrosa (1:3)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis} &= \frac{6,6195 \text{ g}}{5 \text{ mL}} \\ &= 1,3239 \text{ g}\end{aligned}$$

2. Berat jenis ekstrak NADES

Berat Jenis Ekstrak = Berat jenis hasil ekstrak – berat jenis pelarut

a. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis Ekstrak} &= 1,18494 \text{ g} - 1,16824 \text{ g} \\ &= 0,0167 \text{ g} \\ &= 16,7 \text{ mg/mL}\end{aligned}$$

b. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)

$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis Ekestrak} &= 1,2001 \text{ g} - 1,19208 \text{ g} \\ &= 0,00802 \text{ g} \\ &= 8,02 \text{ mg/mL}\end{aligned}$$





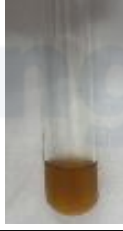

c. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)




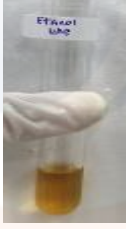



$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis Ekstrak} &= 1,25826 \text{ g} - 1,25336 \text{ g} \\ &= 0,0049 \text{ g} \\ &= 4,9 \text{ mg/mL}\end{aligned}$$

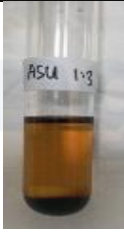






d. Asam Laktat – Sukrosa (1:3)



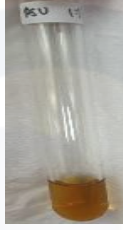

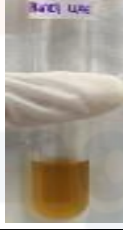

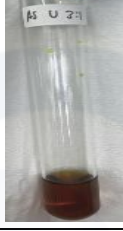
$$\begin{aligned}\text{Berat Jenis Ekstrak} &= 1,3239 \text{ g} - 1,32222 \text{ g} \\ &= 0,00168 \text{ g} \\ &= 1,68 \text{ mg/mL}\end{aligned}$$




Lampiran 12. Hasil Skrining Fitokimia

Senyawa	Sampel	Gambar	Keterangan
Flavonoid	AS 5:1		Terjadi perubahan warna menjadi oranye sampai merah yang menunjukkan adanya flavon
	AS 3:1		Terjadi perubahan warna menjadi oranye sampai merah yang menunjukkan adanya flavon
	AS 1:1		Terjadi perubahan warna menjadi oranye sampai merah yang menunjukkan adanya flavon
	AS 1:3		Terjadi perubahan warna menjadi oranye sampai merah yang menunjukkan adanya flavon
	Etanol 96%		Terjadi perubahan warna menjadi oranye yang menunjukkan adanya flavon
Triterpenoid	AS 5:1		Terjadi perubahan warna menjadi oranye kemerahan yang menandakan positif triterpenoid

	AS 3:1		Terjadi perubahan warna menjadi oranye kemerahan yang menandakan positif triterpenoid
	AS 1:1		Terjadi perubahan warna menjadi oranye kemerahan yang menandakan positif triterpenoid
	AS 1:3		Terjadi perubahan warna menjadi oranye yang menandakan positif triterpenoid
	Etanol 96%		Terjadi perubahan warna menjadi oranye yang menandakan positif triterpenoid
Steroid	AS 5:1		Terbentuk cincin berwarna merah bata yang menandakan positif steroid
	AS 3:1		Terbentuk cincin berwarna merah bata yang menandakan positif steroid
	AS 1:1		Terbentuk cincin berwarna merah bata yang menandakan positif steroid

	AS 1:3		Terbentuk cincin berwarna merah bata yang menandakan positif steroid
	Etanol 96%		Terbentuk cincin berwarna oranye kemerahan yang menandakan positif steroid
Saponin	AS 5:1		Terbentuknya busa yang menandakan positif saponin
	AS 3:1		Terbentuknya busa yang menandakan positif saponin
	AS 1:1		Terbentuknya busa yang menandakan positif saponin
	AS 1:3		Terbentuknya busa yang menandakan positif saponin
	Etanol 96%		Terbentuknya busa yang menandakan positif saponin

Alkaloid Dengan Dragendorff	AS 5:1		Terbentuknya sedikit kekeruhan jingga menandakan positif alkaloid
	AS 3:1		Terbentuknya sedikit kekeruhan jingga menandakan positif alkaloid
	AS 1:1		Terbentuknya sedikit kekeruhan jingga menandakan positif alkaloid
	AS 1:3		Terbentuknya sedikit kekeruhan jingga menandakan positif alkaloid
	Etanol 96%		Terbentuknya sedikit kekeruhan jingga dan endapan menandakan positif alkaloid
Tanin	AS 5:1		Terjadinya perubahan warna menjadi hijau menandakan positif tanin
	AS 3:1		Terjadinya perubahan warna menjadi hijau kehitaman menandakan positif tanin

AS 1:1		Terjadinya perubahan warna menjadi hijau menandakan positif tanin
AS 1:3		Terjadinya perubahan warna menjadi hijau menandakan positif tanin
Etanol 96%		Terjadinya perubahan warna menjadi hijau kehitaman dan terbetuknya endapan menandakan positif tanin

Lampiran 13. Perhitungan Konsentrasi untuk Penentuan Kadar Total Fenolik dan Flavonoid

1. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)

- Berat Jenis Ekstrak = 16,7 mg/mL
= 16700 µg/mL
- Diambil 2,5 mL dan diencerkan pada labu ukur 5 mL
 $V1.N1 = V2.N2$
 $2,5 \text{ mL} \cdot 16700 = 5 \text{ mL} \cdot N2$
 $41750 = 5 \cdot N2$
 $N2 = 8350 \text{ µg/mL}$

2. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)

- Berat Jenis Ekestrak = 8,02 mg/mL
= 8020 µg/mL
- Diambil 2,5 mL dan diencerkan pada labu ukur 5 mL
 $V1.N1 = V2.N2$
 $2,5 \text{ mL} \cdot 8020 = 5 \text{ mL} \cdot N2$
 $20050 = 5 \cdot N2$
 $N2 = 4010 \text{ µg/mL}$

3. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)

- Berat Jenis Ekstrak = 4,9 mg/mL
= 4900 µg/mL

- Diambil 2,5 mL dan diencerkan pada labu ukur 5 mL
 $V1.N1 = V2.N2$
 $2,5 \text{ mL} \cdot 4900 = 5 \text{ mL} \cdot N2$
 $12250 = 5 \cdot N2$
 $N2 = 2450 \mu\text{g/mL}$
- 4. Asam Laktat – Sukrosa (1:3)
 - Berat Jenis Ekstrak = 1,68 mg/mL
 = 1680 $\mu\text{g/mL}$
 - Diambil 2,5 mL dan diencerkan pada labu ukur 5 mL
 $V1.N1 = V2.N2$
 $2,5 \text{ mL} \cdot 1680 = 5 \text{ mL} \cdot N2$
 $4200 = 5 \cdot N2$
 $N2 = 840 \mu\text{g/mL}$
- 5. Etanol 96%
 - Konsentrasi 7500 $\mu\text{g/mL}$
 $\text{ppm} = \frac{mg}{v} \times 1000$
 $7500 = \frac{mg}{5} \times 1000$
 $mg = \frac{37500}{1000}$
 = 37,5 → penimbangan ekstrak kental etanol 96%

Lampiran 14. Uji Total Fenol

1. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Asam Galat

	70 0	70 5	71 0	71 5	72 0	72 5	73 0	73 5	74 0	74 5	75 0	75 5	76 0	76 5	77 0	77 5	78 0	78 5	79 0	79 5	80 0
100 $\mu\text{g}/\text{mL}$	0, 72 86	0, 73 24	0, 73 64	0, 74 02	0, 74 34	0, 74 6	0, 74 9	0, 75 07	0, 75 15	0, 75 11	0, 74 99	0, 74 73	0, 74 4	0, 73 05	0, 72 52	0, 72 91	0, 72 27	0, 71 54	0, 70 87	0, 69 96	0, 69 08
100 $\mu\text{g}/\text{mL}$	0, 82 76	0, 83 15	0, 83 52	0, 83 86	0, 84 14	0, 84 35	0, 84 58	0, 84 7	0, 84 7	0, 84 59	0, 84 37	0, 84 02	0, 83 58	0, 83 13	0, 82 5	0, 81 76	0, 81 16	0, 80 37	0, 79 34	0, 78 34	0, 77 33
50 $\mu\text{g}/\text{mL}$	0, 42 6	0, 42 96	0, 43 31	0, 43 67	0, 43 98	0, 44 25	0, 44 59	0, 44 8	0, 44 96	0, 45 03	0, 45 03	0, 44 97	0, 44 85	0, 44 69	0, 44 43	0, 44 11	0, 43 76	0, 43 36	0, 42 97	0, 42 45	0, 41 92
50 $\mu\text{g}/\text{mL}$	0, 42 8	0, 43 16	0, 43 53	0, 43 89	0, 44 22	0, 44 49	0, 44 07	0, 45 24	0, 45 31	0, 45 32	0, 45 27	0, 45 16	0, 45 01	0, 44 75	0, 44 43	0, 44 1	0, 43 7	0, 43 32	0, 42 8	0, 42 8	0, 42 28

2. Pengujian Larutan Standar Asam Galat

Konsentrasi	Absorbansi Pengukuran			Rata-rata	A. Asam Galat
	1	2	3		
45	0,314	0,379	0,365	0,353	0,353
55	0,420	0,443	0,418	0,427	0,427
65	0,466	0,501	0,510	0,492	0,492
75	0,500	0,597	0,615	0,571	0,571
85	0,559	0,578	0,633	0,590	0,590
95	0,690	0,663	0,665	0,673	0,673
105	0,767	0,740	0,760	0,755	0,755
115	0,810	0,792	0,831	0,811	0,811
Blanko	0,066	0,069	0,068	0,068	
Persamaan $y = 0,0064 + 0,0006$					

3. Data Kadar Total Fenol

a. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTFe (mgGAE/g)	Rata-rata	SD
1	0,4978	0,0777	9,3039	9,11	0,17
2	0,4837	0,0755	9,0400		
3	0,4802	0,0749	8,9746		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTFe} &= \frac{C \times v \times f \times p}{m} \\ &= \frac{0,0777 \times 5 \times 1}{0,04175} \\ &= 9,3039 \text{ mgGAE/g} \end{aligned}$$

b. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTFe (mgGAE/g)	Rata-rata	SD
1	0,5198	0,0811	20,2307	20,02	0,20
2	0,5095	0,0795	19,8293		
3	0,5138	0,0802	19,9969		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTFe} &= \frac{C \times v \times f \times p}{m} \\ &= \frac{0,0811 \times 5 \times 1}{0,02005} \\ &= 20,2307 \text{ mgGAE/g} \end{aligned}$$

c. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTFe (mgGAE/g)	Rata-rata	SD
1	0,5783	0,0903	36,8431	35,63	1,34
2	0,5627	0,0878	35,8482		
3	0,5367	0,0838	34,1901		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTFe} &= \frac{C \times v \times f \times p}{m} \\ &= \frac{0,0903 \times 5 \times 1}{0,01225} \\ &= 36,8431 \text{ mgGAE/g} \end{aligned}$$

d. Asam Laktat – Sukros (1:3)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTFe (mgGAE/g)	Rata-rata	SD
1	0,7196	0,1123	133,7426	135,69	2,40
2	0,7261	0,1134	134,9516		
3	0,7445	0,1162	138,3743		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTFe} &= \frac{C \times v \times f \times p}{m} \\ &= \frac{0,1123 \times 5 \times 1}{0,0042} \\ &= 133,7426 \text{ mgGAE/g} \end{aligned}$$

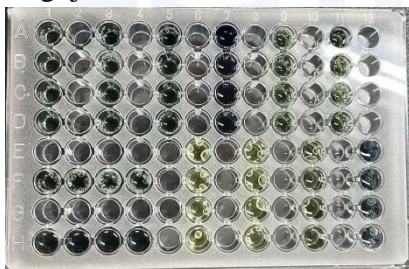
e. Etanol 96%

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTFe (mgGAE/g)	Rata-rata	SD
1	0,4531	0,0707	9,4271	9,40	0,03
2	0,4528	0,0707	9,4208		
3	0,4501	0,0702	9,3646		

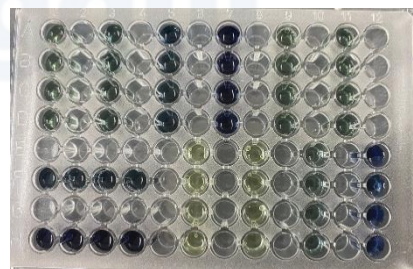
Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTFe} &= \frac{C \times v \times f \times p}{m} \\ &= \frac{0,0707 \times 5 \times 1}{0,0375} \\ &= 9,4271 \text{ mgGAE/g} \end{aligned}$$

4. Pengujian Total Fenol Sebelum dan Sesudah



Pengujian Total Fenol Sebelum



Pengujian Total Fenol Sesudah

Lampiran 15. Uji Total Flavonoid

1. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Kuersetin

	40	40	41	41	42	42	43	43	44	44	45	45	46	46	47	47	48	48	49	49	50
	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
100	0,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,
µg/	99	08	18	25	29	30	27	21	10	97	83	70	59	49	40	33	27	23	20	18	16
mL	95	74	02	51	59	34	54	46	84	57	16	58	84	44	87	28	46	43	35	04	38
100	1,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	1,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,
µg/	07	18	28	36	42	44	43	37	26	13	98	84	70	58	47	38	30	25	22	19	17
mL	33	48	99	52	83	3	41	48	2	24	03	29	68	94	03	3	66	27	33	38	38
50	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,
µg/	51	55	60	64	67	68	67	64	60	53	46	40	34	28	23	19	15	13	12	10	09
mL	43	82	6	45	03	4	35	06	8	65	08	29	58	66	38	94	79	1	85	93	93
50	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,	0,
µg/	55	59	63	67	69	68	65	60	54	47	41	35	31	26	22	19	17	16	14	14	14
mL	24	29	56	05	05	42	13	05	36	13	63	7	92	08	83	79	87	82	26	99	25

2. Pengujian Larutan Standar Kuersetin

Konsentrasi	Absorbansi Pengukuran			Rata-rata	A. Asam Galat
	1	2	3		
45	0,314	0,379	0,365	0,353	0,353
55	0,420	0,443	0,418	0,427	0,427
65	0,466	0,501	0,510	0,492	0,492
75	0,500	0,597	0,615	0,571	0,571
85	0,559	0,578	0,633	0,590	0,590
95	0,690	0,663	0,665	0,673	0,673
105	0,767	0,740	0,760	0,755	0,755
115	0,810	0,792	0,831	0,811	0,811
Blanko	0,066	0,069	0,068	0,068	
Persamaan y = 0,0064 + 0,0006					

5. Data Kadar Total Flavonoid

a. Asam Laktat – Sukrosa (5:1)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTF (mgQE/g)	Rata-rata	SD
1	0,466	0,0353	4,2237	4,25	0,03
2	0,471	0,0356	4,2671		
3	0,471	0,0356	4,2680		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned}
 \text{KTF} &= \frac{C \times v \times f \times p}{m} \\
 &= \frac{0,0353 \times 5 \times 1}{0,04175} \\
 &= 4,2237 \text{ mgQE/g}
 \end{aligned}$$

b. Asam Laktat – Sukrosa (3:1)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTF (mgQE/g)	Rata-rata	SD
1	0,462	0,0350	8,7191	8,67	0,06
2	0,456	0,0345	8,6089		
3	0,460	0,0348	8,6812		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTF} &= \frac{C \times v \times x \times fp}{m} \\ &= \frac{0,0350 \times 5 \times 1}{0,02005} \\ &= 8,7191 \text{ mgQE/g} \end{aligned}$$

c. Asam Laktat – Sukrosa (1:1)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTF (mgQE/g)	Rata-rata	SD
1	0,296	0,0229	9,3552	9,21	0,20
2	0,293	0,0227	9,2783		
3	0,283	0,0220	8,9825		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTF} &= \frac{C \times v \times x \times fp}{m} \\ &= \frac{0,0229 \times 5 \times 1}{0,01225} \\ &= 9,3552 \text{ mgQE/g} \end{aligned}$$

d. Asam Laktat – Sukros (1:3)

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTF (mgQE/g)	Rata-rata	SD
1	0,204	0,0163	19,3841	18,96	0,37
2	0,198	0,0158	18,8061		
3	0,196	0,0157	18,6939		

Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTF} &= \frac{C \times v \times x \times fp}{m} \\ &= \frac{0,0163 \times 5 \times 1}{0,0042} \\ &= 19,3841 \text{ mgQE/g} \end{aligned}$$

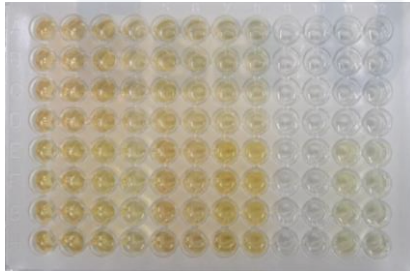
e. Etanol 96%

Replikasi	A. Sampel	x (mg/mL)	KTF (mgQE/g)	Rata-rata	SD
1	0,2461	0,0193	9,6594	9,37	0,29
2	0,2376	0,0187	9,3514		
3	0,2303	0,0182	9,0870		

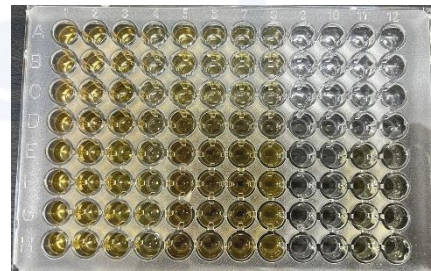
Perhitungan Replikasi 1

$$\begin{aligned} \text{KTF} &= \frac{C \times v \times x \times fp}{m} \\ &= \frac{0,0193 \times 5 \times 1}{0,0375} \\ &= 9,6594 \text{ mgQE/g} \end{aligned}$$

3. Pengujian Total Flavonoid Sebelum dan Sesudah



Pengujian Total Flavonoid Sebelum



Pengujian Total Flavonoid Sesudah

Lampiran 16. Uji Aktivitas Antioksidan

1. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum DPPH

	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520
100 µg/mL	0,501	0,5023	0,5046	0,5059	0,508	0,5097	0,5112	0,5119	0,5127	0,5125	0,5123
100 µg/mL	0,776	0,7801	0,7841	0,7875	0,7897	0,7918	0,7932	0,7941	0,7944	0,7935	0,7928

2. Larutan Induk Asam Askorbat

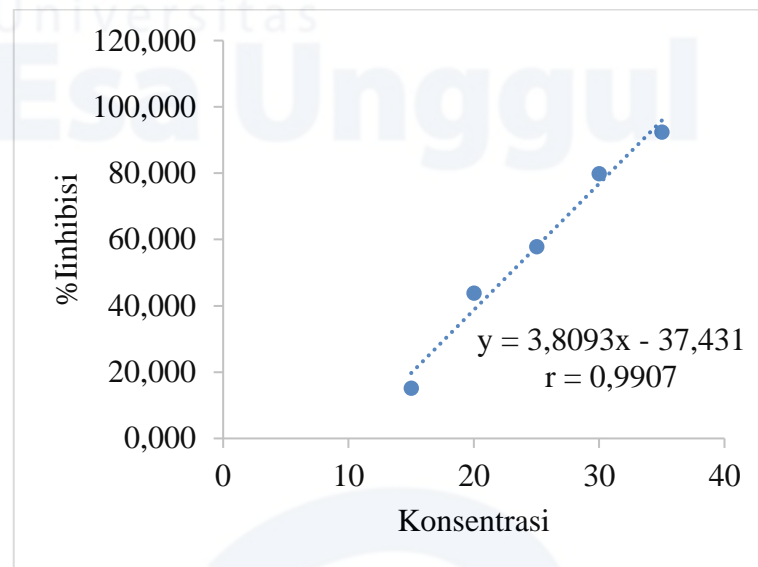
Perhitungan 1000 µg/mL

$$\begin{aligned} \text{ppm} &= \frac{\text{berat (mg)}}{\text{volume (mL)}} \times 1000 \\ &= \frac{10}{10} \times 1000 \\ &= 1000 \mu\text{g/mL} \end{aligned}$$

3. Pengujian Aktivitas Antioksidan Asam Askorbat

	Abs. Pengukuran			Rata-Rata
	1	2	3	
Larutan DPPH	0,822	0,794	0,748	0,788
Metanol	0,039	0,040	0,040	0,040
Kontrol				0,748

Konsentrasi (µg/mL)	A. Pengukuran			Rata-Rata	Abs. Sampel	% Inhibisi	IC ₅₀ (µg/mL)
	1	2	3				
35	0,099	0,089	0,103	0,097	0,057	92,347	22,95
30	0,198	0,190	0,183	0,190	0,151	79,866	
25	0,394	0,353	0,319	0,355	0,316	57,831	
20	0,472	0,455	0,453	0,460	0,420	43,817	
15	0,678	0,673	0,673	0,675	0,635	15,140	



4. Perhitungan Konsentrasi Sampel untuk AS 5:1, AS 3:1, AS 1:1, dan AS 1:3
 Semua sampel diambil sama rata untuk dibuat menjadi kurva kalibrasi sampel yaitu 0,3 mL, 0,4 mL, 0,5 mL, 06 mL, dan 0,7 mL dengan contoh perhitungan:

– Sampel AS 5:1

Larutan induk = 16700 µg/mL kemudian diambil sebanyak 0,3 mL untuk diencerkan dalam eppendorf 2 mL, maka konsentrasinya

$$V1.N1 = V2.N2$$

$$0,7 \text{ mL} \cdot 16700 = 2 \text{ mL} \cdot N2$$

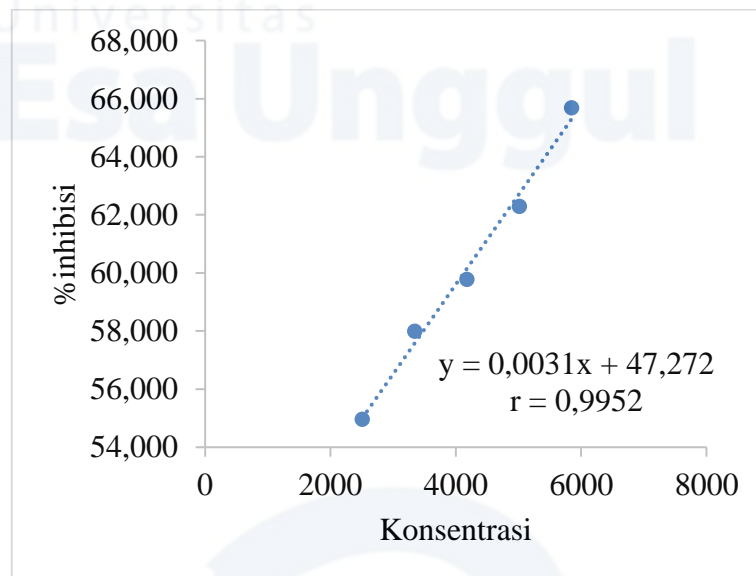
$$N2 = \frac{11690}{2}$$

$$= 5845 \text{ µg/mL}$$

5. Pengujian Aktivitas Antioksidan Sampel AS 5:1

	Abs. Pengukuran			Rata-Rata
	1	2	3	
Larutan DPPH	0,780	0,770	0,711	0,753
NADES + Metanol	0,044	0,046	0,045	0,045
Kontrol				0,708

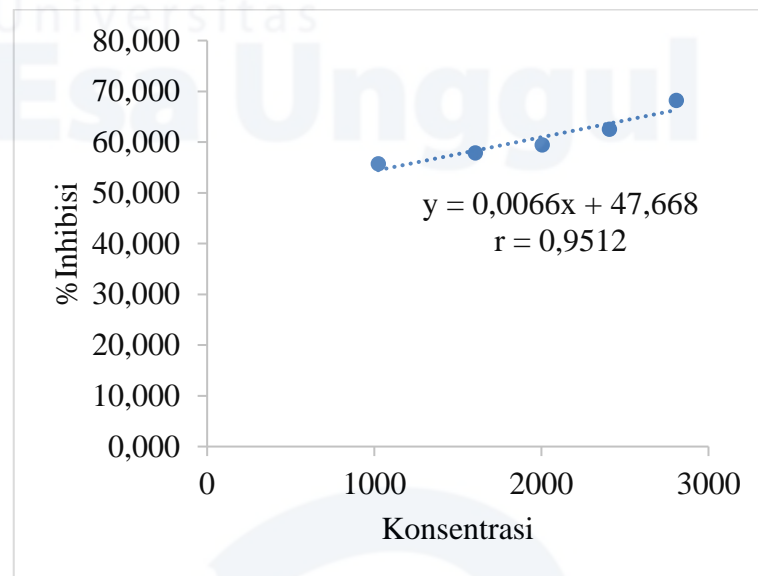
Konsentrasi (µg/mL)	Abs. Pengukuran			Rata-Rata	Abs. Sampel	% Inhibisi	IC ₅₀ (µg/mL)
	1	2	3				
5845	0,290	0,288	0,287	0,288	0,243	65,685	880,00
5010	0,315	0,311	0,310	0,312	0,267	62,292	
4175	0,336	0,334	0,320	0,330	0,285	59,784	
3340	0,345	0,342	0,341	0,343	0,298	57,991	
2505	0,365	0,364	0,364	0,364	0,319	54,965	



6. Pengujian Aktivitas Antioksidan Sampel AS 3:1

	Abs. Pengukuran			Rata-Rata
	1	2	3	
Larutan DPPH	0,780	0,770	0,711	0,753
NADES + Metanol	0,047	0,047	0,047	0,047
Kontrol				0,707

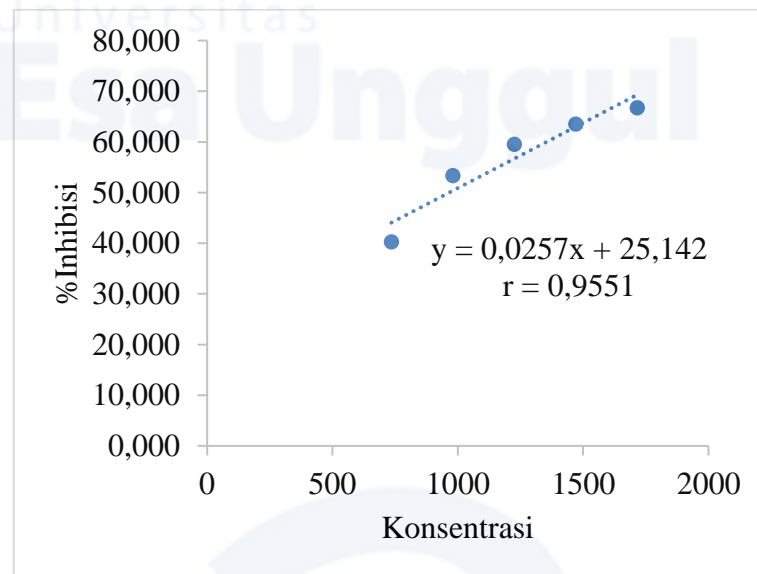
Konsentrasi ($\mu\text{g/mL}$)	Abs. Pengukuran			Rata-Rata	Abs. Sampel	% Inhibisi	IC ₅₀ ($\mu\text{g/mL}$)
	1	2	3				
2807	0,242	0,239	0,238	0,240	0,193	68,190	353,33
2406	0,279	0,285	0,283	0,282	0,236	62,523	
2005	0,307	0,306	0,305	0,306	0,259	59,439	
1604	0,319	0,319	0,314	0,317	0,271	57,891	
1023	0,338	0,333	0,330	0,334	0,287	55,709	



7. Pengujian Aktivitas Antioksidan Sampel AS 1:1

	Abs. Pengukuran			Rata-Rata
	1	2	3	
Larutan DPPH	0,780	0,770	0,711	0,753
NADES + Metanol	0,063	0,068	0,065	0,065
Kontrol				0,688

Konsentrasi ($\mu\text{g/mL}$)	Abs. Pengukuran			Rata-Rata	Abs. Sampel	% Inhibisi	IC ₅₀ ($\mu\text{g/mL}$)
	1	2	3				
1715	0,299	0,295	0,289	0,294	0,229	66,736	967,24
1470	0,323	0,319	0,308	0,317	0,251	63,481	
1225	0,344	0,344	0,343	0,344	0,278	59,552	
980	0,390	0,387	0,382	0,386	0,321	53,347	
735	0,480	0,479	0,470	0,476	0,411	40,268	



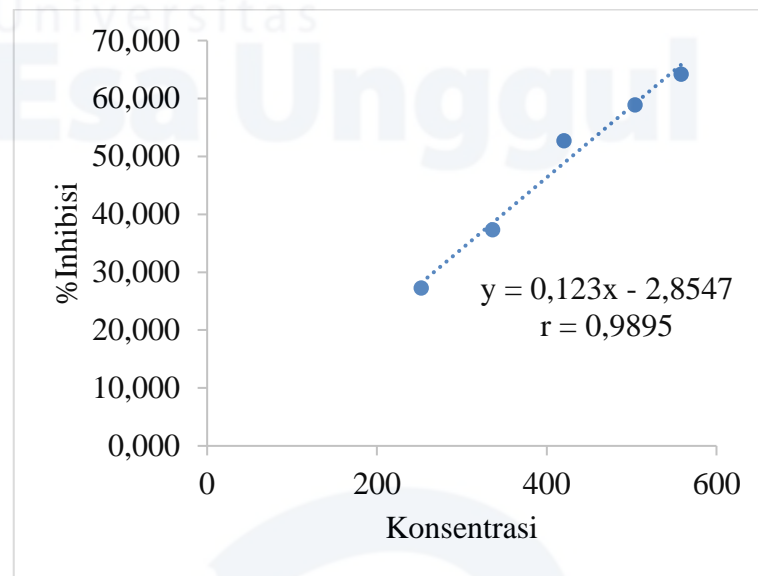
8. Pengujian Aktivitas Antioksidan Sampel AS 1:3

	Abs. Pengukuran			Rata-Rata
	1	2	3	
Larutan DPPH	0,780	0,770	0,711	0,753
NADES + Metanol	0,055	0,058	0,055	0,056
Kontrol				0,697

Konsentrasi (µg/mL)	Abs. Pengulangan			Rata-Rata	Abs. Sampel	% Inhibisi	IC ₅₀ (µg/mL)
	1	2	3				
558	0,309	0,305	0,304	0,306	0,250	64,178	429,71
504	0,345	0,344	0,340	0,343	0,287	58,881	
420	0,389	0,388	0,381	0,386	0,330	52,695	
336	0,490	0,495	0,494	0,493	0,437	37,354	
252	0,569	0,568	0,553	0,563	0,507	27,253	

Perhitungan %Inhibisi pada konsentrasi 558 µg/mL

$$\begin{aligned}
 \%inhibition &= \frac{\text{Absorbansi Blanko} - \text{Absorbansi Sampel}}{\text{Absorbansi Blanko}} \times 100\% \\
 &= \frac{0,697 - 0,250}{0,697} \times 100\% \\
 &= 64,178\%
 \end{aligned}$$



$$y = ax - b$$

$$y = 0,123x - 2,8547$$

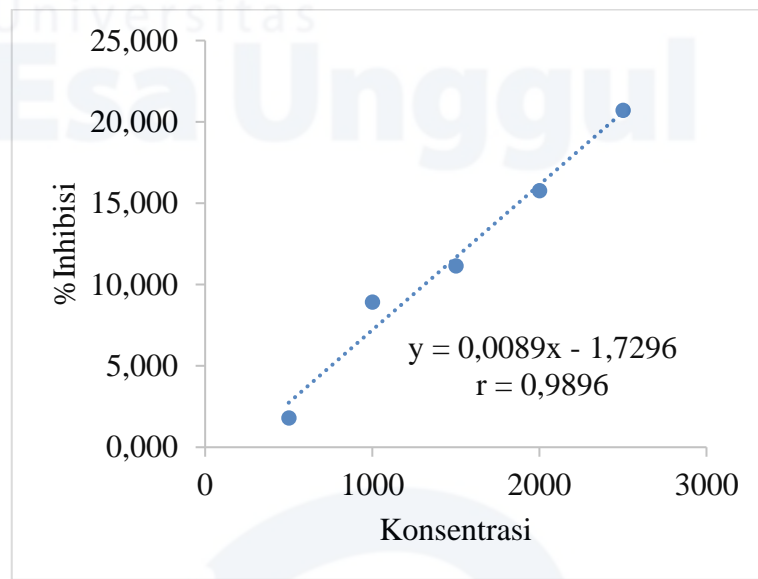
Sehingga

$$\begin{aligned} IC_{50} &= \frac{50-b}{a} \\ &= \frac{50-(-2,8547)}{0,123} \\ &= 429,713 \mu\text{g/mL} \end{aligned}$$

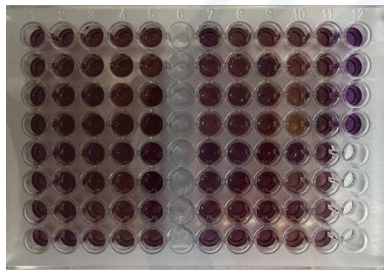
9. Pengujian Aktivitas Antioksidan Sampel Etanol 96%

	Abs. Pengukuran			Rata-Rata
	1	2	3	
Larutan DPPH	0,776	0,711	0,696	0,728
Metanol	0,042	0,041	0,039	0,040
Kontrol				0,687

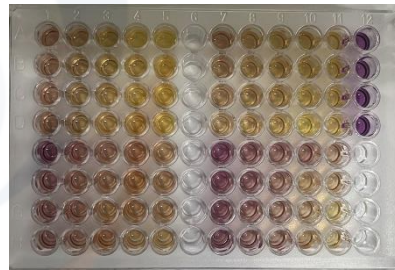
Konsentrasi ($\mu\text{g/mL}$)	Abs. Pengukuran			Rata-Rata	Abs. Sampel	% Inhibisi	IC_{50} ($\mu\text{g/mL}$)
	1	2	3				
2500	0,619	0,599	0,588	0,602	0,562	20,706	5812,31
2000	0,644	0,642	0,625	0,637	0,597	15,774	
1500	0,683	0,665	0,661	0,670	0,629	11,148	
1000	0,699	0,669	0,689	0,686	0,645	8,917	
500	0,741	0,735	0,732	0,736	0,696	1,802	



10. Pengujian Aktivitas Antioksidan Sebelum dan Sesudah



Pengujian Aktivitas Antioksidan Sebelum



Pengujian Aktivitas Antioksidan Sesudah