

**ANALISIS KADAR TOTAL FENOL EKSTRAK ETANOL BIJI BUAH
SALAK BALI (*Salacca zalanca var. ambonensis*) SECARA
SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS**

Aulia Agustin
Sandry Kesuma, S.Si., M.Si.

ABSTRAK

Fenol merupakan metabolit sekunder terbesar dalam tumbuhan. Senyawa fenol banyak terdapat dalam tumbuhan seperti sayuran dan buah-buahan. Salah satu buah yang mengandung senyawa fenol yaitu buah salak, dimana daging buah dan kulitnya diketahui memiliki aktivitas antioksidan. Beberapa penelitian mengenai biji buah salak menyatakan bahwa biji buah salak memiliki aktivitas sitotoksik, antibakteri dan antioksidan. Namun masih sedikit penelitian mengenai analisis kandungan senyawa fitokimia terhadap biji salak untuk varietas Bali. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kadar total fenol dalam berbagai varian biji buah salak varietas Bali dari perkebunan salak di Desa Sibetan Kabupaten Karangasem. Penentuan kadar total fenol dilakukan pada ekstrak etanol biji buah salak varietas Bali dengan metode Spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 765 nm menggunakan standar asam galat. Fenol ditentukan dengan metode *Total Phenolic Content* berdasarkan prinsip peningkatan intensitas warna yang bereaksi dengan reagen *Folin-Ciocalteu*, dan diukur kadar total fenol secara Spektrofotometri UV-Vis. Berdasarkan hasil penelitian pada 5 varian biji buah salak Bali (*Salacca zalanca var. ambonensis*), dapat disimpulkan bahwa kadar total fenol tertinggi terdapat pada ekstrak etanol biji salak gula pasir yaitu sebesar 12,8763 mg GAE/g Ekstrak atau 1,2876% b/b dan kadar terendah terdapat pada ekstrak etanol biji salak angka yaitu sebesar 6,8932 mg GAE/g Ekstrak atau 0,6893% b/b.

Kata kunci : Biji salak varietas Bali, total fenol