ANALISIS FITOKIMIA DAN PROFIL KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS EKSTRAK ETANOL DAUN SIRSAK (Annona muricata L) DENGAN BERBAGAI METODE PENGERINGAN SIMPLISIA

Rosdiana Dewi Septiany¹, Kusnadi², Rizki Febriyanti³

^{1,2,3}Program Studi Diploma III Farmasi, Politeknik Harapan Bersama Tegal, Indonesia

e-mail: *1rosdianaseptia11@gmail.com,

Article Info

Article history: Submission April 2022 Accepted April 2022

Publish April 2022

Abstrak

Pengeringan merupakan proses yang diperlukan dalam menjaga kualitas suatu simplisia yang akan mempengaruhi kandungan fitokimia bahan, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan senyawa fitokimia ekstrak etanol daun sirsak (Annona muricata L). Metode pengeringan yang digunakan pada penelitian ini adalah pengeringan diangin-anginkan, matahari tidak langsung dan oven suhu 50° C. Ekstraksi yang digunakan pada penelitian ini adalah maserasi dengan pelarut etanol 96% dengan perbandingan pelarut 1:10. Analisis hasil penelitian ini dapat dilihat dari hasil skrining fitokimia (alkaloid, flavonoid, triterpenoid, saponin dan tanin) dan Kromatografi Lapis Tipis. Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa semua sampel dari berbagai pengeringan memiliki kandungan senyawa alkaloid, flavonoid, triterpenoid, saponin dan tanin. Perbedaan pengeringan (oven, sinar matahari tidak langsung dan diangin-anginkan) pada ekstrak etanol daun sirsak tidak mempengaruhi kandungan metabolit sekunder baik secara analisis fitokimia maupun analisis Kromatografi Lapis Tipis.

Kata kunci— Pengeringan, Annona muricata L, Skrining Fitokimia, Profil Kromatografi Lapis Tipis.

Ucapan terima kasih:

 Kedua orangtua, adik-adiku yang tersayang dan keluarga besarku yang selalu mendo'akan dan memberikan dukungan.

Abstract

Drying is a process that is needed in maintaining the quality of a simplicial which will affect phytochemical content. This study was aimed to determine the effect of the drying method on the phytochemical content of sthanol extract from Soursop Leaf (Annona muricata L). The drying method used in this study was wind, indirect sun and oven temperature of 50° C. The extraction used in this study was maceration with 96% ethanol solvent with 1:10 solvent ratio. Analysis of the results of this study could be seen from the results of phytochemical screening (alkaloid, flavonoid, triterpenoid, saponin and tannin and the Thin Layer Chromatography profile. Based on the results of the study, it is showed that all samples from various drains contained alkaloid flavonoid triterpenoid, saponin, and tannin compounds. The difference in drying (oven, indirect sunlight, and wind) on the ethanol extract of Soursop Leaf (Annona muricata L) does not affect the content of secondary metabolites either by phytochemical analysis or Thin Layer Chromatography analysis.

Keyword – Drying, Annona muricata, Phytochemical Screening, Thin Layer Chromatography Profile.

DOI

©2020Politeknik Harapan Bersama Tegal

Prodi DIII Farmasi Politeknik Harapan Bersama Tegal Gedung A Lt.3. Kampus 1 Jl. Mataram No.09 Kota Tegal, Kodepos 52122 Telp. (0283) 352000 E-mail: parapemikir_poltek@yahoo.com

2

p-ISSN: 2089-5313

e-ISSN: 2549-5062

A. Pendahuluan

Proses pengeringan merupakan salah satu tahapan yang penting, karena selain memengaruhi mutu simplisia secara fisik juga akan berpengaruh terhadap kandungan senyawa aktifnya, terlebih terhadap senyawa yang bersifat termolabil. meskipun secara tradisional tanaman obat digunakan dalam keadaan segar, namun akan menjadi masalah apabila tanaman yang berbeda habitat yang sulit diperoleh dalam bentuk segar. sehingga pengeringan perlu dilakukan untuk menurunkan kadar air simplisia tersebut tidak mudah ditumbuhi kapang atau bakteri. selain itu, masingmasing metode pengeringan memiliki perlakuan yang berbeda sehingga hasil pengeringan yang diperoleh berpotensi memiliki karakteristik yang berbeda. pengeringan yang tepat akan menghasilkan mutu simplisia yang tahan disimpan lama dan tidak terjadi perubahan bahan aktif yang dikandungnya.[9]

oleh karena itu, perlu untuk mengetahui pengaruh pengeringan terhadap kandungan fitokimia pada suatu tamanan, termasuk tanaman sirsak (Annona muricata L) pada penelitian ini. pengaruh tersebut dilihat dari hasil skrining fitokimia dan dipertegas melalui kromatografi lapis tipis.

B. Metode

Alat penelitian: oven, neraca analitik, mikroskop, deg glass,gelas ukur, vial, pisau, corong kaca, piprt tetes, pipet volume, tabung reaksi, kain flannel, kertas saring, penangas, kaki tiga, Bunsen, pengaduk kaca, cawan porselen, chamber, kain hitam, Loyang, pensil, penggaris, cutter.

Bahan penelitian: serbuk kering daun sirsak, aquadest, etanol 96%, etanol 70%, amoniak, HCl (asam klorida) pekat, asam asetat anhidrat, asam sulfat pekat, asam sulfat 2N, ferriklorida 1%, kloroform, methanol, reagen mayer, reagem bauchardat, logam Mg, etil asetat, kalium iodide, asam nitrat, bismuth nitrat.

Pengeringan Daun Sirsak

Pengeringan Oven

Daun disebarkan merata diatas oven yang telah diberi alas kertas. suhu

oven diatur pada 50° C dan suhu ini dipertahankan selama pengeringan.

Pengeringan Matahari Tidak Langsung

Daun disebarkan merata pada wadah yang terbuat dari anyaman bambu dan ditutup dengan kain hitam. Kain hitam bertujuan untuk mencegah masuknya sinar ultraviolet dan dapat baik berlangsung tanpa merusak komponen kimia yang terkandung didalamnya. Wadah ditempatkan dalam sinar matahari langsung. Daun disimpan didalam ruangan pada malam hari.

Pengeringan Angin

Daun disebarkan merata pada wadah yang terbuat dari anyaman bambu dan disimpan didalam ruangan yang berventilasi. Daun ditutup pada malam hari untuk mencegah embun malam melembabkan daun.

Susut Pengeringan

Susut pengeringan merupakan kadar bagian yang menguap dari suatu zat. Kecuali dinyatakan lain, sebanyak 1 g sampai 2 g zat ditetapkan pada temperatur 105°C selama 30 menit atau sampai bobot tetap. Sebelum setiap pengeringan, botol dibiarkan mendingin dala keadaan tertutup di dalam eksikator hingga suhu kamar. Jika suhu lebur zat lebih rendah dari suhu penetapan, pengeringan dilakukan pada suhu antara 5°C dan 10°C dibawah suhu leburnya selama 1 jam sampai 2 jam, kemudian pada suhu penetapan selama waktu yang ditentukan atau hingga bobot tetap.

Rumus perhitungan kadar air sebagai berikut:

% Susut Pengeringan

 $= \frac{\text{(berat basah-berat kering)}}{\text{berat basah}} \times 100\%$

Pembuatan Ekstrak Daun Sirsak

Pembuatan ekstrak dilakukan menggunakan metode maserasi. Masingmasing sampel dikecilkan ukurannya terlebih dahulu sebelum diekstraksi. Sampel segar dirajang, sedangkan sampel kering diserbukkan, sampel segar dan serbuk dari berbagai pengeringan simplisia ditimbang sebanyak 25 gram. Selanjutnya memasukkan ke dalam masing-masing wadah atau bejana kemudian tambahkan dengan pelarut etanol 96% sebanyak 250 ml. Wadah atau bejana ditutup rapat selama 5 hari pada tempat yang terhindar dari cahaya dengan pengadukan setiap ± 5 menit. Setelah 5 hari kemudian saring menggunakan kain flannel. Ekstrak cair yang diperoleh diuapkan untuk mendapatkan ekstrak kental.

Skrining Fitokimia Uji Alkaloid

Senyawa alkaloid dapat dengan dilakukan cara mengambil ekstrak sebanyak 1 ml. kemudian menambahkan kloroform. 1 ml amoniak panaskan dan saring. Filtrat didapatkan dibagi menjadi dua bagian, masing-masing bagian ditambahkan asam sulfat 2N. Filtrat ke-1 ditambahkan reagen mayer, filtrat ke-2 ditambahkan positif reagen bauchardat. Hasil menunjukan pada reagen mayer terbentuknya endapan putih, reagen bauchardat terbentuknya endapan coklat sampai hitam.[1]

Uji Flavonoid

Senyawa flavonoid dapat dilakukan dengan cara mengambil sampel 1 ml menambahkan 3 ml etanol 70% kemudian kocok, panaskan dan dikocok kembali. Saring filtrat tersebut. Filtrat yang diperoleh ditambahkan Mg 0,1 gram dan 2 tetes HCl pekat. Hasil positif menunjukan warna merah pada lapisan etanol. [11]

Uji Terpenoid

Senyawa terpenoid dapat dilakukan dengan cara mengambil ekstrak sebanyak 1 ml menambahkan 3 ml etanol 70% 2 ml asam sulfat pekat dan 2 ml asam asetat anhidrat. Hasil posotif menunjukan perubahan warna ungu ke biru untuk steroid dan terbentuknya warna merah kecoklatan pada permukaan menunjukan adanya triterpene.

Uji Saponin

Senyawa saponin dapat dilakukan dengan cara mengambil ekstrak sebanyak 1 ml, menambahkan 10 ml aquadest kemudian dipanaskan. Filtrat yang didapat dikocok dan didiamkan selama 15 menit, kemudian ditambahkan 2 tetes HCL 2N. Hasil positif akan menunjukan buih yang stabil. [11]

Uji Tanin

Senyawa tanin dapat dilakukan dengan cara pengabilan ekstrak sebanyak 1 ml menambahkan aquadest sebanyak 30 ml, panaskan kemudian saring filtrat yang didapat ditambahkan dengan 2-3 tetes FeCl 1%. Hasil positif maka menunjukan warna coklat kehijauan atau biru kelumutan. [11]

Kromatografi Lapis Tipis

Ekstrak daun sirsak yang telah dilakukan uji skrining fitokimia selanjutnya dapat dilakukan identifikasi KLT dengan fase diam berupa plat KLT lapis silica gel. Langkah pertama yang dilakukan yaitu memasukkan plat KLT kedalam oven ± 3 menit dengan suhu 45° C untuk mengurangi kadar air dalam plat KLT kemudian membuat garis batas bawah dengan jarak 1 cm pada plat KLT. gerak Selanjutnya mengisi fase menggunakan eluen kloroform : methanol (7:3) pada *chamber* lalu ditutup rapat dan dilakukan proses penjenuhan selama 20-30 menit. Penjenuhan dilakukan untuk menyamakan tekanan uap pada seluruh bagian bejana. Selanjutnya ekstrak kental yang diperoleh kemudian ditotolkan pada garis bawah plat KLT dan dimasukkan dalam bejana yang telah berisi fase gerak dan telah dijenuhkan. Setelah itu tunggu fase gerak naik hingga mencapai garis batas atas plat KLT diangkat dan didiamkan sampai mengering, selanjutnya melihat bercak yang tampak dibawah sinar UV 254 nm dan 366 nm dan menghitung Rf dan hRf.

C. Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Hasil Susut Pengeringan

Tabel 1: Hash Susut I engeringan				
Hasil Susut	Cara Pengeringan Sampel			
Pengeringan	Oven	Matahari	Kering	
		Tidak	Angin	
		Langsung		
Waktu	3	5	7	
Pengeringan (hari)				
Berat Sampel	500	500	500	
Segar Sebelum				
Pengeringan (g)				
Berat Kering	99,90	105,45	120,02	
Simplisia (g)				
Susut Pengeringan	8 %	9 %	9 %	
(%)				

Pengeringan

Simplisia dengan berat kering paling banyak adalah simplisia yang dikeringkan dengan kering angin sebanyak 120,02 g, sedangkan simplisia dengan berat kering paling sedikit adalah simplisia yang dikeringkan dengan oven sebanyak 99,90 g hal ini sebanding pula dengan susut pengeringan dalam simplisia kering yang menunjukkan bahwa pengeringan kering memiliki susut pengeringan tertinggi sebesar 105,45 g. Nilai susut pengeringan pengeringan matahari tidak langsung juga sama seperti kering angin yaitu 9 % susut pengeringan terendah terdapat pada pengeringan cara oven yaitu 8 %. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi suhu pengeringan maka semakin cepat proses proses transpirasi. Hal ini ditunjukkan pada pengeringan oven dimana suhu yang digunakan lebih tinggi sehingga mempengaruhi air dalam bahan dan semakin singkat pula waktu yang dibutuhkan untuk menjadikan susut pengeringan paling rendah.

Ekstraksi

Metode ekstraksi daun sirsak menggunakan maserasi. Metode maserasi metode penyarian dengan adalah menggunakan perendaman dan pengadukan. Dasar pemilihan metode ini adalah karena metode ini tidak sehingga meggunakan pemanasan senyawa yang terkandung di dalam daun sirsak yang akan diidentifikasi tidak rusak. Pelarut yang digunakan dalam penyarian ini adalah etanol 96% karena etanol merupakan pelarut serbaguna yang baik untuk ekstraksi pendahuluan selain itu etanol juga memiliki kemampuan menyari dengan polaritas yang lebar mulai dari senyawa non polar sampai dengan polar.

Dari ekstrak kental daun sirsak vang didapatkan dapat dihitung berat ekstraknya, perhitungan berat berbagai ekstrak pengeringan adalah untuk mengetahui nilai rendemen ekstrak. Hasil pada ekstrak segar sebanyak 4,24 gram, ekstrak pengeringan oven sebanyak 3,22 gram, esktrak pengeringan matahari tidak langsung sebanyak 3,2 gram Sedangkan ektrak pengeringan kering angin sebanyak 3,8 gram. hasil ekstrak didapatkan yang maka dilakukan perhitungan % rendemen yang dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 2. Hasil Perhitungan % Rendemen

%	Oven	MTL	KA
Rendemen	12,22	12,8%	15,2%
	%		

Skrining Fitokimia Tabel 3. Hasil Skrining Fitokimia Terhadap Daun Sirsak

No.	Skrining	Pustaka	Hasil Uji			
	Fitokimia		S	0	M	K
					T	A
					L	
1.	Alkaloid	Mayer	+	+	+	+
		(Endapan				
		putih				
		kekuningan)				
		Bauchardat	+	+	+	+
		(Endapan				
		coklat				
		kehitaman)				
2.	Flavonoid	Warna merah	+	+	+	+
3.	Triterpenoid	Warna merah	+	+	+	+
	_	kecoklatan				
4.	Saponin	Berbuih	+	+	+	+
5.	Tanin	Warna coklat	+	+	+	+
		kehijauan /				
		biru				
		kehitaman				

Keterangan

S : Segar O : Oven

MTL: Matahari Tidak Langsung

KA: Kering Angin

(+): mengandung senyawa yang diuji

(-) : tidak mengandung senyawa yang diuji.

Skrining fitokimia merupakan tahap pendahuluan dalam suatu penelitian bertujuan fitokimia yang memberikan gambaran tentang golongan senyawa yang terkandung dalam tanaman yang sedang diteliti (Kristiani dkk, 2000 dalam Mar'atus, dkk. 2020). Senyawa tersebut dapat diidentifikasi dengan pereaksi-pereaksi yang mampu memberikan ciri setiap khas dari sekunder. golongan dati metabolit

Skrining fitokimia pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan metabolit sekunder yang terdapat didalam ekstrak dengan berbagai metode pengeringan simplisia pada daun sirsak. Berdasarkan hasil uji skrining fitokimia dari berbagai metode pengeringan simplisia menunjukkan bahwa ekstrak etanol 96% daun sirsak mengandung beberapa senyawa metabolit sekunder seperti yang ditunjukkan pada tabel 3. Hal tersebut sesuai dengan yang telah dikemukakan oleh Hasim (2019) bahwa ekstrak etanol daun sirsak mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, triterpenoid, saponin dan tanin. Hasil skrining fitokimia menunjukkan bahwa pengeringan tidak mempengaruhi kandungan metabolit sekunder daun sirsak secara kualitatif, yang mana semua sampel memiliki kandungan metabolit sekunder yang diuji.

Kromatografi Lapis Tipis Tabel 4. 1 Hasil Uji KLT

No.	Senyawa KLT	Eluen	Hasil Rf	Standar Rf	Literatur	Hasil
1.	Alkaloid	klorof	S= 0,075	0,07 -	Harbome	+
		orm:	O= 0,075	0,62	(1987)	
		metha	M = 0.075	_		
		nol	A= 0,062	_		
2.	Flavonoi	(7:3)	S= 0,75	0,92 -	Marliana	+
	d		O= 0,77	$0,54 (\pm$	(2005)	
			M = 0,74	0,2)		
			A= 0,76	_		
3.	Triterpen	-	S= 0,31	0,358 ±	Mirza	+
	oid		O = 0,3	0,2233	(2016)	
			M = 0.32	_		
			A= 0,32	_		
4.	Saponin	-	S= 0,81	0,972 ±	Mirza	+
			O= 0,8	0,0217	(2016)	
			M = 0.81	_		
			A= 0,83	_		
5.	Tanin	_	S= 0,7	0,68 –	Mukholif	+
			O= 0,68	0,81	ah (2014)	
			M = 0,69	_		
			A= 0,7	_		

Uji penegasan dilakukan untuk memastikan kandungan senyawa pada daun sirsak menggunakan kromatografi lapis tipis. Pada penelitian ini dilakukan identifikasi kromatografi lapis tipis dengan menggunakan fase diam dan fase

gerak. Langkah yang pertama yaitu dengan menggunakan fase diam berupa plat KLT dengan mengoven pada suhu 45° C selama 3 menit, tujuan pengovenan ini untuk menghilangkan uap air pada plat KLT sehingga proses elusi nantinya plat KLT depat menyerap eluen dengan baik. Selanjutnya plat KLT diberi batas atas dan bawah, batas atas berfungsi memudahkan melihat elusi bawah sedangkan batas untuk memudahkan menotolkan sampel. Setelah fase diam telah siap selanjutnya dilakukan penjenuhan fase gerak, dimana masing-masing senyawa memiliki eluen yang berbeda. Fase gerak menggunakan eluen kloroform: methanol (7:3).

Kemudian dimasukkan eluen pada masing-masing senyawa kedalam chamber, setelah itu dimasukkan kertas saring yang panjangnya dilebihkan sampai chamber. Jika eluen membasahi hingga bagian kertas saring, hal ini dapat menunjukkan chamber tersebut sudah jenuh dan siap digunakan, alasan penjenuhan elusi yaitu agar tekanan dalam chamber sama dengan tekanan luar.Setelah penjenuhan dilakukan cara penotolan dengan menotolkan esktrak dari masing-masing pengeringan simplisia yaitu segar, oven, matahari tidak langsung dan kering angin dengan menggunakan pipa kapiler secara tegak lurus pada plat KLT kemudian dimasukkan kedalam chamber yang berisi fase gerak yang telah jenuh. Chamber ditutup dan plat KLT dibiarkan terelusi sampai batas atas. Amati sampai lempeng terelusi dengan sempurna, kemudian pengamatan dilakukan dengan menggunakan lampu UV 254 nm dan 366 nm untuk kemudian dihitung nilai Rf dan hRf.

Nilai Rf yang diperoleh menunjukkan perbedaan sifat senyawa dan dapat digunakan untuk mengidentifikasi senyawa. Senyawa yang Rf lebih besar berarti mempunyai mempunyai kepolaran yang rendah, begitu juga sebaliknya. Hal tersebut dikarenakan fasa diam bersifat polar. Senyawa yang lebih polar akan tertahan kuat pada fasa diam, sehingga menghasilkan nilai Rf yang rendah. Pemisahan pada KLT terjadi karena persaingan antara fase diam dan fase gerak untuk mengikat komponen yang tedapat pada campuran yang akan dipisahkan. Persaingan tersebut disebabkan oleh polaritas yang dimiliki oleh fase diam dan komponen cairan. Prinsip ini sama halnya dengan hukum "like dissolved like" dimana senyawa akan cenderung mudah larut pada pelarut yang memilki kepolaran yang relatif sama. Komponen yang memiliki polaritas yang sama dengan fase diam akan berinteraksi lebih kuat dan akibatnya komponen tersebut akan terjerap oleh fase diam.

Deteksi bercak dilakukan dibawah lampu UV dengan panjang gelombang pendek (254 nm) dan panjang gelombang panjang (366 nm). Penggunaan penampak noda H□SO4 10% didasarkan pada kemampuan asam sulfat yang memiliki sifat oksidator untuk merusak gugus kromofor zat aktif sampel yang menyebabkan panjang gelombang berubah ke arah yang lebih panjang sehingga noda menjadi tampak oleh mata, ini berarti bahwa noda baru banyak muncul karena reaksi yang terjadi antara senyawa yang terkandung pada noda dengan H□SO4 10%. Hasil pengamatan profil KLT menunjukan bahwa ekstrak etanol daun sirsak mengandung beragam senyawa yang dapat dilihat dari noda-noda berwama pada lempengan yang diperoleh dari hasil pengelusian dengan nilai Rf yang beragam.

D. Simpulan

- 1. Ekstrak etanol daun sirsak mengandung senyawa metabolit sekunder yaitu alkaloid, flavonoid, tripenoid, saponin dan tanin.
- 2. Perbedaan pengeringan (oven, sinar matahari tidak langsung, anginangin) pada ekstrak etanol daun sirsak tidak mempengaruhi senyawa metabolit sekunder baik secara analisis fitokimia maupun analisis KLT.

E. Pustaka

- [1] DepKes RI. (1989). Materi Medika Indonesia, Jilid V, 434, 436. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- [2] _____. (2007). Lampiran Keputusan Mentri Kesehatan Nomor:381/Menkes/ SK/III/2007

- Mengenai Kebijakan Obat Tradisonal Nasional Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- [3] ______. (2008). Farmakope Herbal Indonesia, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- [4] Dirjen POM. (2000). Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat Cetakan Pertama. Jakarta: DepKes RI.
- [5] Forestryana, Dyera., dkk. 2020. Skrining Fitokimia Dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Ekstrak Etanol Daun Jeruju (Hydrolea spinose L.). Kalimantan Selatan : Universitas Lambung Mangkurat
- [6] Hasim, dkk. 2019. Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L) Sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 8 (3).
- [7] Ilham, dkk. 2016. Analisis Fitokimia dan Profil Kromatografi Lapis Tipis Ekstrak Etanol Daun Ciplukan (Physalis angulate dengan L.) Berbagai Metode Pengeringan Simplisia. Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- [8] Katno. 2008. Pengelolaan Pasca Panen Tanaman Obat. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat Tradisional.
- [9] Manoi, F. 2006. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Sambiloto. Bull Littro. 17 (1),1-5.
- [10] Pramono, L. 1993. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Teh Hitam. Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- [11] Tukiran, dkk. 2014. Skrining Fitokimia Pada Beberapa Ekstrak Dari Tumbuhan Bugenvil (Bougenvillea Glabra), Bunga Sepatu (Hibiscus Rosa-Sinensis L) dan Daun Ungu (Graptophylum Pictum Griff). Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

Profil Penulis

Nama : Rosdiana Dewi Septiany

Jenis Kelamin : Perempuan

TTL: Tegal, 11 September 2001

•