

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi dengan judul “**Ekstraksi Senyawa Fenolik Dari Biji Pepaya**
(Carica Papaya Linn)”

Oleh:

SAKINA H. RAUF

Nim: 441412047

Telah diperiksa dan disetujui oleh

Pembimbing I



Prof. Dr. Ishak Isa, M.Si
NIP. 19610526 198703 1 005

Pembimbing II



Dr. Weny J. A. Musa, M.Si
NIP. 19660822 199103 2 002

Mengetahui
Ketua Jurusan Kimia



Dr. Akram La Kilo, M.Si
NIP. 19770411 200312 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “**Ekstraksi Senyawa Fenolik Dari Biji Pepaya
(Carica Papaya Linn)**”

Oleh

Sakina H. Rauf
NIM. 441 412 047

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Rabu, 23 November 2016
Waktu : 10.35 Wita

Penguji

1. **Dra. Nurhayati Bialangi, M.Si**
NIP. 19620529 198602 2 002
2. **Dr. Opir Rumape, M.Si**
NIP. 19580903 198703 1 001
3. **Deasy. N. Botutihe, S.Pd, M.Si**
NIP. 19841219 201404 2 001
4. **Prof. Dr. Ishak Isa, M.Si**
NIP. 19610526 198703 1 005
5. **Dr. Weny J. A. Musa, M.Si**
NIP. 19660822 199103 2 002

1.
2.
3.
4.
5.

Mengetahui,

Dekan Fakultas Matematika dan IPA


Prof. Dr. Hj. Evi Hulukati, M.Pd
NIP. 19600530 198603 2 001

ABSTRAK

Sakina H. Rauf. 2016. “*Ekstraksi Senyawa Fenolik dari Biji Pepaya*”. Skripsi, Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo, Pembimbing I Prof. Dr. Ishak Isa, M.Si dan Pembimbing II Dr. Weny J.A. Musa, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kadar senyawa fenolik dari biji pepaya (*Carica Papaya Linn*). Penelitian ini menggunakan metode ekstraksi sokhletasi untuk menentukan kadar senyawa fenolik. Sebelum melakukan penentuan kadar senyawa fenolik peneliti terlebih dahulu mempersiapkan sampel. Sampel biji pepaya dicuci, dikeringkan menggunakan oven. Di oven dengan suhu 55⁰C selama 3 hari. Di timbang sebanyak 20 gram dan di sokhletasi menggunakan pelarut etanol 70 % dan didapatkan refluks sebanyak 25 dengan waktu yang berbeda. Selanjutnya hasil ekstrak biji pepaya di analisis menggunakan spektrofotometer Uv-Vis dengan panjang gelombang 680 nm dan standar asam tanat. Dari hasil di dapatkan untuk senyawa fenolik sebanyak 0,33% dengan banyak ekstrak dalam sampel sebanyak 66,5208 mg.

Kata Kunci : biji pepaya, fenolik, ekstraksi pelarut, Spetrofotometer Uv-Vis

ABSTRACT

Sakina H. Rauf. 2016. "The extraction of phenolic compounds from papaya seeds". Thesis, Department of Chemistry, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, State University of Gorontalo, Supervisor I Prof. Dr. Ishak Isa, M.Si and Supervisor II Dr. Weny J.A. Musa, M.Sc.

This study aims to determine the levels of phenolic compounds from the seeds of papaya (*Carica Papaya* Linn). This study uses sokhletasi extraction methods for determining the levels of phenolic compounds. Before performing the determination of phenolic compounds the researchers first prepare a sample. Samples papaya seeds are washed, dried, using an oven. In the oven with a temperature of 550C for 3 days. Weigh as much as 20 grams and in sokhletasi using ethanol 70% and obtained reflux at 25 with a different time. Furthermore, the results of papaya seed extract was analyzed using Uv-Vis spectrophotometer with a wavelength of 680 nm and a standard tannic acid. From the results get to as much as 0.33% of phenolic compounds with lots of extract in a sample of 66.5208 mg.

Keyword: papaya seeds, phenolic, solvent extraction, Spetrofotometer Uv-Vis