

ANALISIS JENIS ANTOSIANIN PADA EKSTRAK ETANOL 96% TAPE KETAN HITAM DENGAN MENGGUNAKAN INSTRUMEN LCMS

Febry Liani Habbie

ABSTRAK

Radikal bebas merupakan senyawa sangat reaktif yang menyebabkan berbagai penyakit. Tape ketan hitam merupakan olahan makanan berbahan dasar beras ketan hitam hasil fermentasi alkohol (ragi) yang memiliki kandungan senyawa berperan sebagai antioksidan yaitu senyawa antosianin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui antioksidan jenis antosianin yang terkandung dalam ekstrak etanol 96% tape ketan hitam. Sampel tape ketan hitam diekstraksi dengan menggunakan etanol 96% yang diasamkan dengan HCl 1%, kemudian sampel dikeringkan dengan menggunakan *freeze dry*. Penelitian pertama dilakukan yaitu mengidentifikasi antosianin dengan menggunakan pereaksi warna. Kemudian dilakukan analisis kandungan senyawa dan jenis antosianin pada tape ketan hitam dilakukan dengan menggunakan instrumen *Liquid Chromatography Mass Spectrometry* (LCMS). Berdasarkan hasil penelitian pada ekstrak etanol 96% tape ketan hitam memiliki aktivitas antioksidan yaitu senyawa *Laphacol*, *Pelargonidin-3-glucoside*, *Cyanidin-3-Arabinoside*, kalkon (1,3 diaril-2-propenon) dengan 2 senyawa diantaranya merupakan jenis senyawa antosianin yaitu senyawa *Pelargonidin-3-glucoside* ($C_{21}H_{21}O_{10}$) dengan bobot molekul 271.0645 m/z dan senyawa *Cyanidin-3-Arabinoside* ($C_{20}H_{19}O_{10}$) dengan bobot molekul 419,1601 m/z. Dari hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa tape ketan hitam memiliki aktivitas antioksidan.

Kata Kunci: Tape ketan hitam, ekstraksi, antioksidan, antosianin, *Liquid Chromatography Mass Spectrometry*