

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI ETANOL
TERHADAP KADAR CHARANTIN PADA DAUN PARE
(*Momordica charantia* L.) DENGAN METODE
SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS**

Yusviani Rahma Serli
Universitas Al-Irsyad Cilacap

ABSTRAK

Daun pare mengandung saponin, momordisin, momordin, charantin, resin, asam trikosanoat, asam resinat, dan vitamin A dan C. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi etanol terhadap kadar charantin pada daun pare dengan metode Spektrofotometri UV-Vis. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimental. Metode ekstraksi yang digunakan adalah metode maserasi dengan pelarut etanol 70%, 80% dan 90% menggunakan perbandingan 1:10. Metode identifikasi senyawa yang digunakan adalah uji kualitatif berupa skrining fitokimia dan kromatografi lapis tipis serta uji kuantitatif menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak daun pare positif mengandung alkaloid, saponin, flavonoid dan tanin. Pada uji kromatografi lapis tipis rentang R_f yang diperoleh masing – masing ekstrak 0,51, 0,49 dan 0,49 mendekati standar yaitu 0,45. Pada penetapan kadar Spektrofotometri UV-Vis diperoleh hasil masing – masing ekstrak dengan pelarut yang berbeda yaitu 1,75 ppm, 1,47 ppm dan 6,15 ppm. Analisis *one way anova* dilakukan untuk mengetahui perbedaan signifikan kadar yang terdapat pada ekstrak daun pare, hasil menunjukkan nilai sig 0,001 yang diperoleh lebih kecil daripada taraf signifikansi 0,05 yang berarti konsentrasi etanol berpengaruh terhadap kadar charantin pada daun pare (*Momordica charantia* L.).

Kata kunci: Daun pare, charantin, maserasi, Spektrofotometri UV-Vis

**EFFECT OF ETHANOL CONCENTRATION DIFFERENCE
ON CHARANTIN CONTENT IN BITTER MELON LEAF
(*Momordica Charantia* L.) BY UV-VIS SPECTROPHOTOMETRIC
METHOD**

Yusviani Rahma Serli
Al-Irsyad Cilacap University

ABSTRACT

*Bitter melon leaves contain saponins, momordisin, momordin, charantin, resin, trichosanoic acid, resinic acid, and vitamins A and C. This study aims to determine the effect of differences in ethanol concentration on charantin levels in bitter melon leaves by UV-Vis spectrophotometric method. The research method used is experimental research. The extraction method used is maceration method with ethanol solvent 70%, 80% and 90% using a ratio of 1:10. The method of identification of compounds used is a qualitative test in the form of phytochemical screening and thin layer chromatography and quantitative test using UV-Vis Spectrophotometry. The results showed that bitter melon leaf extract contains alkaloids, saponins, flavonoids and tannins. In thin layer chromatography test, the R_f range obtained from each extract of 0.51, 0.49 and 0.49 is close to the standard of 0.45. In the determination of UV-Vis spectrophotometric levels obtained the results of each extract with different solvents, namely 1.75 ppm, 1.47 ppm and 6.15 ppm. One way anova analysis was conducted to determine the significant differences in levels contained in the bitter melon leaf extract, the results showed a SIG value of 0.001 obtained is smaller than the significance level of 0.05 which means the concentration of ethanol affects the levels of charantin in bitter melon leaves (*Momordica charantia* L.).*

Keywords: *Bitter melon leaf, charantin, maceration, UV-Vis Spectrophotometry*