

PENGARUH PERBEDAAN SUHU DAN WAKTU EKSTRAKSI TERHADAP KANDUNGAN TANIN PADA EKSTRAK DAUN JAMBU METE (*Anacardium occidentale* L.)

Zsa Zsa Besty Oematan, 2015

Pembimbing : Dra. Sajekti Palupi, Msi.Apt.

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu (60°, 70°, dan 80°C) dan waktu ekstraksi (10,20, dan 30 menit) terhadap kandungan tanin pada ekstrak daun jambu mete (*Anacardium occidentale* L.). Parameter yang diukur untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu dan waktu ekstraksi adalah kadar tanin yang diperoleh. Penetapan kadar tanin ditentukan dengan metode titrasi permanganometri. Hasil penelitian didapatkan kadar tanin pada suhu ekstraksi 60°C selama 10,20, dan 30 menit adalah 8,7%, 10,12%, dan 6,6%. Kadar tanin pada suhu ekstraksi 70°C selama 10,20, dan 30 menit adalah 9,84%, 10,66%, dan 7,26%. Kadar tanin pada suhu ekstraksi 80°C selama 10,20, dan 30 menit adalah 10,12%, 11,28%, dan 9,26%. Kadar tanin terbesar diperoleh pada suhu 80°C selama 20 menit sebesar 11,28%. Dari hasil analisis statistika *Anova Factorial* ($\alpha = 0,05$) menunjukkan adanya perbedaan bermakna persentase kadar tanin pada masing-masing suhu dan waktu ekstraksi serta adanya perbedaan bermakna persentase kadar tanin dari interaksi antara suhu dan waktu ekstraksi.

Kata Kunci : Suhu ekstraksi, Waktu ekstraksi, Tanin, Daun jambu mete, *Anacardium occidentale* L., Permanganometri.