

**DETERMINATION OF SPECIFIC AND NON SPECIFIC PARAMETER OF
ETHANOL 96% EXTRACT OF TIKÈN (*Fraxinus griffithii* Clarke) CORTEX
MADE WITH KINETIC MACERATION**

Leonardo, 2010

Mentor : (I) Sutarjadi, (II) Kusuma Hendrajaya

ABSTRACT

A study was conducted to determine the specific and non specific parameter of ethanol 96% extract of tikèn (*Fraxinus griffithii* Clarke) cortex which made using kinetic maceration method. This specific parameters included TLC-Densitometry and HPLC profile. Whereas the non specific parameters included *loss on drying*, total ash content and bacterial pollution. Before being used, tikèn cortex was cleaned and dried with the sunlight indirectly then milled into small particles. Extraction was carried out using ethanol 96%. Later on, filtrate was concentrated with *rotary evaporator* and vaporized on *water bath* at 60°C until it produced concentrated ethanol extract. Results showed that extract had *loss on drying* percentage approximately 15,48% ± 0,15, total ash content 0,64% ± 0,17, and no bacterial pollution according to the *Plate Count Method*. The TLC-Densitometry profile showed 5 peaks whether the HPLC profile showed 19 peaks.

Keywords : *Fraxinus griffithii* Clarke, specific parameter, non specific parameter, kinetic maceration, tikèn cortex.

**PENENTUAN PARAMETER SPESIFIK DAN NON SPESIFIK EKSTRAK
ETANOL 96% KORTEKS TIKÈN (*Fraxinus griffithii* Clarke)
HASIL MASERASI KINETIK**

Leonardo, 2010

Pembimbing : (I) Sutarjadi, (II) Kusuma Hendrajaya

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian untuk menentukan parameter spesifik dan non spesifik dari ekstrak etanol 96% korteks tikèn (*Fraxinus griffithii* Clarke) hasil maserasi kinetik. Parameter spesifik yang ditetapkan meliputi profil KLT-densitometri dan profil KCKT. Sedangkan parameter non spesifik meliputi penetapan susut pengeringan, kadar abu total, dan cemaran mikroba. Sebelum digunakan, korteks tikèn dicuci dan dikeringkan di bawah sinar matahari secara tidak langsung kemudian di hancurkan menjadi serbuk halus. Ekstraksi dilakukan dengan menggunakan etanol 96%. Filtrat yang didapat kemudian dipekatkan dengan *rotary evaporator* dan diuapkan di *waterbath* pada suhu 60°C sampai diperoleh ekstrak kental. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak memiliki susut pengeringan 15,48% ± 0,15, kadar abu total 0,64% ± 0,17, dan tidak ada cemaran mikroba menurut hasil uji Angka Lempeng Total. Profil KLT-densitometri menunjukkan 5 puncak dan profil KCKT menunjukkan 19 puncak.

Kata kunci : *Fraxinus griffithii* Clarke, parameter spesifik, parameter non spesifik, maserasi kinetik, korteks tikèn.