

**TOKSISITAS EKSTRAK ETANOL KULIT DAN DAGING BUAH  
MAHKOTA DEWA (*Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl.) MASAK  
PENGERINGAN SINAR MATAHARI LANGSUNG DAN OVEN  
TERHADAP LARVA *Artemia salina* Leach**

Nany, 2006

Pembimbing : (1) Elisawati Wonohadi (2) Sajekti Palupi

**ABSTRAK**

Telah dilakukan uji toksisitas ekstrak etanol kulit dan daging buah Mahkota dewa (*Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl.) masak dengan menggunakan metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT) terhadap larva *Artemia salina* Leach. Kulit dan daging buah Mahkota dewa dikeringkan dengan dua cara yaitu dengan menggunakan sinar matahari langsung dan dengan menggunakan oven. Ekstrak etanol dibuat dengan cara remaserasi kinetik menggunakan pelarut etanol 80%, kemudian dipekatkan dengan menggunakan *rotary evaporator* sampai diperoleh ekstrak kental. Larutan uji dibuat pada konsentrasi 100, 150, 200 bpj dan diujikan terhadap larva *Artemia salina* Leach yang berumur 48 jam. Jumlah *Artemia salina* Leach yang mati setelah 24 jam dicatat dan data kematian dianalisis dengan menggunakan *Probit Analysis Program* untuk menentukan harga LC<sub>50</sub>nya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etanol kulit dan daging buah Mahkota dewa hasil pengeringan sinar matahari langsung mempunyai harga LC<sub>50</sub> rata-rata 134,57 µg/ml, sedangkan yang dikeringkan dengan menggunakan oven mempunyai harga LC<sub>50</sub> rata-rata 156,07µg/ml.

**Kata kunci :** kulit dan daging buah Mahkota dewa masak, pengeringan (sinar matahari langsung dan oven), toksisitas, *Artemia salina* Leach.