

**OPTIMASI CYCLE PADA DÉTENTE INSTANTANÉE CÔNTRÔLÉE (DIC)
(TEKANAN 1,9 BAR DAN WAKTU 10,86 DETIK) BERDASARKAN
KADAR FLAVONOID TOTAL DALAM EKSTRAK ETANOL DAUN
SALAM (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp.)**

Irfanto Husada, 2011

Pembimbing: Indrajati Kohar

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian untuk mengetahui *cycle* optimum daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp.) pada proses pra-pengeringan dengan *Détente Instantanée Contrôlée* (DIC) (tekanan 1,9 bar dan waktu 10,86 detik), dengan menetapkan kadar flavonoid total daun salam pada berbagai *cycle* dengan metode spektrofotometri sinar tampak. Penetapan kadar flavonoid total dilakukan dengan pereaksi NaNO₂ 5%, AlCl₃ 10%, NaOH 1 M secara spektrofotometri sinar tampak pada panjang gelombang 510,0 nm dengan katekin sebagai baku pembandingan. Hasil penelitian menunjukkan kadar flavonoid total dari ekstrak etanol daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp.) dalam *catechin equivalents* (CE) yang diberi perlakuan DIC sebanyak 1 *cycle*, 2 *cycle*, 3 *cycle*, 4 *cycle*, 5 *cycle*, 6 *cycle*, 7 *cycle*, 8 *cycle*, dan 9 *cycle* masing-masing adalah 5,93% CE, 5,46% CE, 5,26% CE, 5,71% CE, 5,54% CE, 6,22% CE, 5,32% CE, 4,63% CE, 4,43% CE, secara berturut-turut. Berdasarkan hasil analisis data dengan uji ANAVA SATU ARAH ($\alpha = 0,05$) diketahui bahwa *cycle* yang optimum sudah dapat dicapai pada 1 *cycle*.

Kata Kunci: Daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp.), *Détente Instantanée Contrôlée* (DIC), *cycle*, flavonoid total, pereaksi NaNO₂ 5%, AlCl₃ 10%, NaOH 1 M.