

# Performance dan Optimasi Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu Dengan Teknik Subcritical Water

*by* Kukuk Yudiono

---

**Submission date:** 06-Jul-2022 01:39PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1867213704

**File name:** HC-2017-Gabung-COMPRS.pdf (110.82K)

**Word count:** 253

**Character count:** 1639



REPUBLIK INDONESIA KEMENTERIAN HUKUM  
DAN HAK ASASI MANUSIA

**SURAT PENCATATAN CIPTAAN**

Menurut Undang-undang Hak Asasi Manusia Republik Indonesia berdasarkan Undang-undang Nomor 30 Tahun 2014 tentang Hak Cipta yaitu Undang-Undang tentang pencatatan ciptaan di bidang seni, pengetahuan, dan sastra tidak melandaskan hak kreator terhadap haknya dalam menggunakan atau mempergunakan barang hasil kreasi di bawah ini dalam rangka dilakukannya pencatatan.

- Sorot dan tanggal permohonan : EC020170072-1000001-17
- II. Pencipta
  - Nama : Dr. G. Kukuk Yudianto, MS.
  - Alamat : Jl. Kusuma Dahan No. 2, RT 05/RW 03 Jemberdan Jemberwati, Kota Mungwi Jawa Timur, 65111
  - Kelengkapan : Indonesia
- III. Pencipta Wakil Pencipta
  - Nama : Dr. G. Kukuk Yudianto, MS.
  - Alamat : Jl. Kusuma Dahan No. 2, RT 05/RW 03 Jemberdan Jemberwati, Kota Mungwi Jawa Timur, 65111
  - Kelengkapan : Indonesia
- V. Jenis Ciptaan : Buku
- V. Label Ciptaan : Performansi dan Optimalisasi Ekosistem Antarklimat di Jalur Sungai (Sponsoran hasil karya AYAMUDRASAKI) dengan Teknik Desain Teknik Antarklimat Water Treatment
- VI. Tanggal dan tempat dimuatkan : 1 Mei 2017, di Malang, serta pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia
- VII. Tanggal surat pendaftaran : Berwenang dalam hal ini Pencipta dan terus bertanggung jawab 70 muntah pada tahun setelah Pencipta, tanggung jawab, bertanggung jawab dengan 1 Januari tahun berikutnya
- VIII. Nomor pendaftaran : 00104

Apabila Ciptaan atau produk Hak Kekayaan Intelektual dalam Ciptaan, bukan merupakan pengetahuan seni, sains, teknologi, atau hasil dari Ciptaan atau produk Hak Kekayaan Intelektual, Memberi hak bertanggung jawab atas hak, sains, teknologi, atau hasil dari Ciptaan atau produk Hak Kekayaan Intelektual yang sudah terdaftar di Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektual, Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

LEMBAGA HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
DEKRALAKSI CIPTA DAN DESAIN INDUSTRI

Dr. Leni Widayanti, S.P., M.Si  
NIP. 194601151991252001

## RINGKASAN

Ubijalar ungu (*Ipomoea batatas* cv. Ayamurasaki ) merupakan salah satu jenis ubijalar yang semua bagian umbinya berwarna ungu dan pertama kali dikembangkan di Jepang. Disamping itu warna ungunya lebih pekat dan lebih merata keseluruhan bagian umbinya mulai dari kulit sampai dagingnya. Warna ungu semakin pekat merupakan indikasi tingginya kandungan antosianin. Maka dengan demikian ubijalar Ayamurasaki sangat potensial untuk dijadikan bahan baku ekstrak antosianin. Ekstraksi antosianin diperlukan untuk meningkatkan manfaat potensi antioksidan disamping manfaat ubi sebagai bahan pangan/pakan

Tujuan ekstraksi antosianin ubi jalar ungu adalah 1) Mengetahui *performance* ekstraksi antosianin pada ubijalar Ayamurasaki dengan metode *subcritical* dan *non-subcritical* pada perlakuan suhu, 2) Mendapatkan *performance* kadar antosianin terekstrak dan aktivitas antioksidan pada skala laboratorium dan skala ganda,

**Percobaan I** dilakukan dengan perlakuan variasi suhu ekstraksi yaitu: 75 °C, 85 °C, 95 °C, 105 °C, 115 °C, dan 125 °C, dengan waktu ekstraksi 20 menit, pH larutan 3, perbandingan pelarut air dengan bahan 5:1 ml/g, dan ukuran irisan sampel (panjang x lebar x tebal = 0,5x0,5x0,2 cm). Kemudian larutan hasil ekstraksi (tanpa ampas) diukur viskositasnya dengan Viskometer *brookfield V-T 30*. Filtrat yang jernih (setelah disaring dan disentrifugasi) dilakukan karakterisasi antosianin dengan spektrofotometer UV dan HPLC. Dalam **percobaan II** membandingkan total antosianin dan aktivitas antioksidan hasil percobaan skala laboratorium dengan skala besar.

Hasil penelitian menunjukkan dalam perlakuan berbagai suhu ekstraksi, pada suhu 115 °C didapat total antosianin tertinggi (0,474 mg/g) dengan viskositas terendah 3,07 mPas. Hasil uji total antosianin dan aktifitas antioksidan ekstrak antosianin pada skala ganda dengan skala laboratorium tidak menunjukkan perbedaan yang nyata.

# Performance dan Optimasi Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu Dengan Teknik Subcritical Water

---

## ORIGINALITY REPORT

---

3%

SIMILARITY INDEX

3%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

---

## MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

---

3%

★ [www.cde.com](http://www.cde.com)

Internet Source

---

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off