

**Program Studi Sarjana Farmasi  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan  
Agustus, 2022**

**ABSTRAK**

Rasya Rizqi Kamilah

**“Pengaruh Pelarut Ekstraksi Pada Pembuatan Pemanis Dari Buah Lemba  
(*Curculigo latifolia*) Terhadap Kadar Total Gula”**

Buah Lemba (*Curculigo latifolia*) adalah buah yang memiliki rasa manis, apabila mengkonsumsi buah tersebut rasa manis akan tertinggal pada mulut selama kurang lebih 2 jam. Kandungan gula pada buah lembe dapat dipisahkan dengan menggunakan pelarut yang berbeda-beda melalui proses maserasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar total gula dan pengaruh pelarut terhadap kadar total gula pada pemanis dari buah lembe. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah lembe (*Curculigo latifolia*) yang diambil di Desa Sodong, Kecamatan Wonotunggal, Kabupaten Batang. Buah lembe di maserasi dengan lima pelarut yang berbeda yaitu aquadest, etanol, metanol, etil asetat dan n-heksan, selanjutnya dipisahkan filtrat dan diuapkan menggunakan evaporator pada suhu dibawah 50°C. Analisis dilakukan secara kuantitatif menggunakan spektrofotometer UV-Vis dengan metode anthrone pada panjang gelombang 628 nm. Hasil kadar gula total pada masing-masing sampel yaitu sampel ekstrak aquadest 1,625 gram/500 gram buah lembe, ekstrak etanol 0,920 gram/500 gram buah lembe, ekstrak metanol 0,803 gram/500 gram buah lembe, ekstrak etil asetat 0,325 gram/500 gram buah lembe dan kadar sampel ekstrak n-heksana 0,205 gram/500 gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelarut berpengaruh terhadap kadar total gula yang diperoleh. Kadar gula total paling tinggi terdapat pada ekstrak aquadest dengan kadar total gula 1,625 gram/500 gram buah lembe.

Kata Kunci : Buah lembe, pelarut, spektrofotometer UV-Vis, kadar total gula.