

## **BAB II**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Riset Unisba, meliputi beberapa tahap perlakuan yaitu pengumpulan bahan, determinasi, karakterisasi simplisia segar, penapisan fitokimia simplisia segar ekstrak, karakterisasi ekstrak meliputi bobot jenis, serta terhadap ekstrak dilakukan pengujian aktivitas antioksidan dan penetapan kadar antosianin total.

Bahan penelitian adalah buah duwet (jamblang) yang diperoleh dari perkebunan yang terletak di Desa Bayureja, Kecamatan Sindang, Kabupaten Majalengka. Determinasi tanaman dilakukan di Fakultas Biologi, Universitas Padjajaran.

Penyiapan simplisia segar meliputi pengumpulan bahan, pengelompokan bahan, sortasi basah, pencucian dan perajangan buah duwet (jamblang). Karakterisasi simplisia segar meliputi pengamatan makroskopik berupa pengujian terhadap rasa, bau, bentuk, warna.

Ekstraksi dilakukan dengan metode maserasi menggunakan campuran pelarut metanol, asam asetat, dan akuades dengan perbandingan 80:16:104, 100:16:84, dan 120:16:64. Pembuatan larutan penyangga yaitu dengan cara melarutkan KCl dengan akuades kemudian tambahkan HCl pekat sampai menjadi pH 1. Untuk membuat pH 4,5 dengan cara mencampurkan  $\text{CH}_3\text{COONa} \cdot 3\text{H}_2\text{O}$  dengan akuades kemudian tambahkan HCl sampai pH 4,5. Untuk mengukur pH digunakan pH meter.

Hasil ekstrak tersebut kemudian dianalisis kandungan antosianin menggunakan metode *pH differential* dan hasil yang diperoleh menyatakan kandungan antosianin di dalam buah duwet. Setelah itu lakukan pengukuran absorbansi dengan menggunakan spektrofotometri Sinar tampak.

