## **ABSTRAK**

Nama : Cindy Yupita Rianto Putri

NPM : 17334735

Program Studi : Farmasi

Judul Skripsi : STUDI LITERATUR PENGARUH JENIS

EKSTRAKSI TERHADAP KANDUNGAN SENYAWA ANTOSIANIN PADA EKSTRAK UBI

JALAR UNGU (Ipomoea batatas L.)

Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki kandungan antosianin yang berpotensi untuk diekstrak dan dijadikan sebagai pewarna alami. Antosianin adalah pigmen yang sifatnya polar dan akan larut dengan baik dalam pelarut-pelarut polar. Warna khas yang dihasilkan antosianin adalah warna merah-keunguan (violet) yang cenderung stabil pada pH asam. Studi literatur ini bertujuan untuk mengetahui apakah ubi jalar ungu mengandung senyawa antosianin dan untuk mengetahui metode ekstraksi apakah yang digunakan untuk mengisolasi senyawa antosianin. Metode analisis data yang digunakan pada studi literatur ini adalah metode SLR (Studi Literature Riview). Tahapan-tahapan dalam studi literatur ini diantaranya dengan melakukan pengumpulan data melalui observasi/ pengamatan sumber, studi pustaka (diperoleh dari jurnal, artikel, ebook) dan dokumentasi. Hasil studi literatur menunjukan metode yang paling banyak dilakukan untuk ekstraksi senyawa antosianin adalah metode maserasi karena zat warna antosianin yang tidak tahan terhadap panas dan pelarut terbaik untuk menghasilkan warna khas merah-keunguan (violet) menggunakan pelarut metanol dengan penambahan larutan HCL untuk memberikan suasana asam dalam proses ekstraksi.

Kata Kunci: Ubi Jalar Ungu, Antosianin, Ekstraksi, Pelarut.