

ABSTRAK

Merica (*Piperis albi fructus*) telah lama dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai salah satu bumbu masakan dan obat karena merica mempunyai bau aromatik dan rasa yang tajam serta pedas. Bau aromatik merica berasal dari kandungan minyak atsirinya, sementara rasa tajam dan pedasnya berasal dari kandungan piperina yang berkisar antara 4-7% dengan 2-5% diantaranya adalah *trans*, *trans* piperina.

Tujuan penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui kualitas merica yang diambil dari pasaran di daerah Kotamadya Yogyakarta, antara lain dari Pasar Beringharjo, Demangan, Kranggan, dan Lempuyangan. Sebagai baku pembandingnya digunakan merica hasil panen Dinas Perkebunan Yogyakarta yang dibudidayakan di Kaliurang. Kualitas merica ditentukan berdasarkan atas kandungan piperina dan penetapan kadarnya dilakukan dengan menggunakan metoda klt-densitometri.

Penelitian dilakukan dengan cara menyari serbuk merica secara maserasi menggunakan pelarut aseton. Analisis kuantitatif terhadap kandungan piperina dilakukan dengan menggunakan metoda klt-densitometri yaitu metoda penetapan kadar yang didahului dengan pemisahan menggunakan kromatografi lapis tipis (klt). Sebagai fase diamnya digunakan Silika Gel GF₂₅₄ dan fase gerak toluena - eter - etil asetat (65 : 20 : 15 v/v).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa merica dari Dinas Perkebunan Yogyakarta mempunyai tingkatan kualitas yang paling baik (6,44%), kemudian berturut-turut diikuti merica dari Pasar Beringharjo (6,04%), Pasar Kranggan (5,57%), Pasar Demangan (5,30%), dan Pasar Lempuyangan (4,68%).

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa merica yang beredar di pasaran Kotamadya Yogyakarta mempunyai kualitas yang baik karena prosentase kadar piperina berada dalam rentang seperti yang tertulis dalam literatur.

ABSTRACT

White pepper (*Piperis albi* fructus, Fam. Piperaceae) has been known and used as one of condiment and medicine because it has aromatic smell and pungent principles. Aromatic smell of pepper comes from volatile oil, while the pungent principle consists of piperine and other minor alkaloids (4-7%) and about 2-5% of those is *trans, trans* piperine.

The aim of this study is to know the quality of pepper distributed in the markets in Kotamadya Yogyakarta. The pepper is obtained from Pasar Beringharjo, Demangan, Kranggan, and Lempuyangan. As the standard for comparison is pepper collected from Dinas Perkebunan Yogyakarta that is cultivated in Kaliurang. Determination of the pepper quality is based on the piperine contents and determined by using tlc-densitometry method.

Extraction is done by maseration with acetone. Quantitative analysis of piperine is done by tlc-densitometry in situ after separating the piperine by thin layer chromatography (tlc). Silica Gel GF254 is used as absorbent and toluene - ether - ethyl acetate (65 : 20 : 15 v/v) is used as the eluent.

The result of the study indicated that pepper from Dinas Perkebunan Yogyakarta has the best quality (6,44%), and then followed pepper from Pasar Beringharjo (6,04%), Pasar Kranggan (5,57%), Pasar Demangan (5,30%), and Pasar Lempuyangan (4,68%).