

INTISARI

Tanaman makuto dewo merupakan tanaman langka di Indonesia yang kulit buahnya berkhasiat sebagai obat anti kanker, obat anti disentri dan obat sakit perut; namun hingga saat ini belum ada uji identitas dan kemurnian simplisia kulit buah makuto dewo tersebut. Bahan yang digunakan adalah kulit buah makuto dewo yang telah dikeringkan dengan oven dan sinar matahari sehingga dari hasil tersebut didapatkan informasi teknik pengeringan yang terbaik.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dan non eksperimental dengan menggunakan metode analisis deskriptif. Metode pengeringan yang digunakan secara oven dan sinar matahari sehingga dari dua metode ini dapat diketahui teknik pengeringan yang baik. Penelitian dilakukan dengan cara mencuci kulit buah makuto dewo dan dikeringkan dengan pengeringan oven pada suhu 45° C dan pengeringan sinar matahari, kemudian dilakukan uji mikroskopik, makroskopik, identifikasi kimia kulit buah atau analisis kualitatif kandungan kimia dengan uji tabung dan uji secara kromatografi lapis tipis, selain itu dilakukan uji kemurnian.

Pada pemeriksaan organoleptik, kulit buah mempunyai bau yang spesifik dan rasanya pahit. Hasil pengamatan makroskopik, kulit buah berwarna merah dan permukaan licin. Pada pemeriksaan mikroskopik menunjukkan adanya ciri khas makuto dewo yaitu zat *amorf* berwarna hitam kemerahan. Dari hasil uji tabung, diketahui bahwa kulit buah makuto dewo mengandung golongan senyawa saponin dan polifenol. Uji kualitatif secara kromatografi lapis tipis kulit buah makuto dewo menunjukkan adanya senyawa saponin dan flavonoid. Uji kemurnian simplisia yang dikeringkan dengan oven dan sinar matahari diperoleh hasil bahwa kulit buah makuto dewo dengan teknik pengeringan menggunakan oven memberikan hasil pengeringan relatif lebih baik dibandingkan teknik pengeringan dengan sinar matahari.

ABSTRACT

Makuto dewo (*Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl) is rarely found in Indonesia and can be used as a traditional medicine for anti cancer, anti diarrhoea, stomachache; but had no identity test and purity test of simplex from the makuto dewo skin. Makuto dewo fruit skin was drying by oven and sun techniques then the result of oven drying and sun drying techniques were compared to gain the best drying technique.

An experimental research was done following the descriptive comparative design analysis to evaluate the difference between oven drying technique and sun drying technique on simplex quality then observed the specific identity compound of simplex makuto dewo. A group of makuto dewo fruit skin was washed in water then dried in oven at 45⁰ C temperature; another group was dried used sun drying technique. After wards, followed by microscopic test, macroscopic test, chemistry identification of compound makuto dewo, tube test, thin layer chromatography test and purity test.

Organoleptic observation gave a spesific smell and bitter taste. Macroscopic abservation shown a red coloured and an unflat rapture of fruit skin. Microscopic observation pointed that makuto dewo had black-red amorf material as a specific identity of makuto dewo. Tube test demonstrated proofs of saponin and poliphenol presence. Saponin and flavonoid presence were also determined by qualitative TLC test. Purity test of simplex shown that the oven drying technique made a better result than one.