

INTISARI

Tanaman makuto dewo *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl merupakan tanaman yang banyak terdapat di Indonesia dan dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan pemeriksaan identitas dan kemurnian simplisia daging buah makuto dewo yang dikeringkan secara oven dan sinar matahari sehingga dapat diketahui identitas simplisia daging buah makuto dewo, pengaruh serta perbandingan pengeringan yang berbeda terhadap kemurnian simplisia daging buah makuto dewo.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menggunakan metode analisis deskriptif. Metode pengeringan yang digunakan secara oven dan sinar matahari sehingga dari dua metode ini dapat diketahui metode pengeringan yang terbaik. Mula-mula daging buah makuto dewo dicuci kemudian dikeringkan dengan oven pada suhu 45°C dan sinar matahari setelah itu diserbuk, kemudian dilakukan identifikasi organoleptik, makroskopik, mikroskopik, identifikasi kimiawi, uji kandungan kimiawi, dan kemurnian simplisia.

Pada pemeriksaan organoleptik, daging buah mempunyai bau khas, mulamula tidak berasa lama-lama timbul rasa pahit di lidah. Pada pemeriksaan makroskopik daging buah berserat, permukaan licin, warna kecoklatan. Hasil pengamatan mikroskopik pada mesokarpium ditemukan jaringan parenkim berbentuk poligonal, adanya zat amorf yang belum teridentifikasi, serabut sklerenkim dan adanya berkas pengangkut berupa trakeida yang merupakan ciri khas daging buah makuto dewo. Pada pemeriksaan kandungan kimia dengan uji tabung, daging buah makuto dewo mengandung senyawa golongan saponin dan polifenol sedangkan kualitatif dengan kromatografi lapis tipis daging buah makuto dewo menunjukkan adanya senyawa saponin dan flavonoida. Pada uji kemurnian simplisia daging buah makuto dewo diperoleh hasil relatif lebih baik menggunakan pengeringan oven dibanding pengeringan sinar matahari.

ABSTRACT

Makuto dewo *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl is plant that exists in many places in Indonesia and can be used as traditional medicine. The aim studied was done identity test and purity simplisia flesh fruit makuto dewo to acquire the difference method of withering by oven and by sunlight in which that to know identity simplisia flesh fruit makuto dewo and the effect of the difference method of withering to purity simplisia flesh fruit makuto dewo.

This research was done experimental study with descriptive analysis method. The method of withering manners with oven in temperature 45°C afterwards dried it by sunlight and make it powder. The study performed identification was macroscopic and microscopic, screening were carried out by tube test method and qualitative test in thin layer chromatography (TLC), and purity simplisia test.

On organoleptic observation, the flesh fruit makuto dewo smell specific, at first less taste then after a long time emerge bitter in tongue. The result of macroscopic observation shows flesh fruit makuto dewo have fibre, surface smoothing shine, and colour of ripe fruit is brown. The result of microscopic observation shows that parenchyma palisade with polygonal type, amorph substance have not identification, sclerenchyme fibre and tracheid characteristic of makuto dewo. On this study, it was obtained the result from a tube test that makuto dewo flesh fruit, might direct to group of saponin and polyphenol compound from qualitative test in TLC compound that directing to flavonoid and saponin compound. All purity test of simplisia obtained result that withering by oven was better than withering by sunlight.