

## ABSTRAK

Titian Rizkia Tameti, 2022. Analisis kadar tanin pada ekstrak buah sirih muda dan buah sirih tua (*Piper Betle L.*). Pembimbing Hj.Deasy Liestianty dan Fadlan Muin.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar tanin pada ekstrak buah sirih muda dan buah sirih tua (*Piper Betle L.*) Penentuan uji kadar tanin pada buah sirih muda dan buah sirih tua dilakukan dengan uji kualitatif tanin, selanjutnya dengan uji kadar tanin pada buah sirih muda dan buah sirih tua menggunakan spektrofotometri uv-vis dengan mengetahui panjang gelombang maksimum, absorbansi dan persamaan regresi linier larutan standar. Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari uji kualitatif pada buah sirih muda dan buah sirih tua terdapat warna hijau kehitaman yang berarti positif mengandung tanin dan uji spektrofotometri uv-vis pada buah sirih muda dan buah sirih tua yaitu untuk kandungan buah sirih tua 28.631,5 atau 28,63% dan pada buah sirih muda 45.689,9 atau 45,68%. Kandungan buah sirih yang tertinggi terdapat pada buah sirih muda daripada buah sirih tua yang memiliki nilai kandungan yang lebih rendah. Dengan adanya pengujian ini dapat membuat masyarakat Maluku utara terus melestarikan budaya mengunyah sirih.

**Kata Kunci :** Buah Sirih Muda, Buah Sirih Tua, Spektrofotometri Uv-Vis

## **ABSTRACT**

Titian Rizkia Tameti, 2022. Analysis of tannin levels in extracts of young and old betel fruit (Piper Betle L.). Supervisor Hj.Deasy Liestianty and Fadlan Muin.

This study aims to determine the levels of tannins in extracts of young betel and old betel fruit ( Piper Betle L.). Determination of tannin levels in young and old betel fruit was carried out by using a qualitative test of tannin, then by testing the levels of taninns in young and old betel. Old betel fruit using uv-vis spectrophotometry to determine the maximum wavelength, absorbance, and linier regression equation standard solution. Based on the research results obtained from qualitative tests on young betel fruit and old betel fruit there is a blackish green color which means it is positive for tannins and uv-vis spectrophotometry test on young betel fruit and old betel fruit, namely for the content of old betel fruit 28,631.5 or 28,63% and 45,689.9 in young betel fruit or 45.68%. the highest content of betel fruit is found in young betel fruit than old betel fruit which has a lower content value. With this test, the people of North Maluku can continue to preserve the culture of chewing betel nut.

**Keywords:** Young Betel Fruit, Old Betel Fruit, Uv-Vis Spectrophotometry