

## ABSTRAK

Anita Daud, 2019. Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Stabilitas Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah *Flacourtia inermis*. Pembimbing Khusna Arif Rakhman dan Khadijah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis antosianin, kandungan total antosianin serta pengaruh pH dan suhu terhadap stabilitas antosianin dari ekstrak kulit buah *Flacourtia inermis*. Warna kulit buah *Flacourtia inermis* mendominasi warna merah sehingga diduga mengandung senyawa antosianin, sehingga dilakukan penentuan jenis antosianin pada kulit buah *Flacourtia inermis* menggunakan instrumen LCMSMS. Pada tahap selanjutnya dilakukan penentuan kandungan antosianin total serta pengaruh pH dan suhu terhadap stabilitas antosianin kulit buah *Flacourtia inermis*. Berdasarkan hasil analisis kandungan jenis antosianin menggunakan LCMSMS pada kulit buah *Flacourtia inermis* mengandung senyawa antosianin berupa pelargonidin, petunidin, sianidin, delphinidin-3-glukosida sianidin 3-rutinosida dan peonidin 3-glukosida. Dengan besar kandungan antosianin total 12,8 mg/100 g berat basah. Sedangkan ekstrak kulit buah *Flacourtia inermis* juga stabil pada pH 1 dan pH 3 karena pada pH ini antosianin masih dapat mempertahankan warnanya. Dan berdasarkan hasil uji stabilitas terhadap perlakuan suhu, senyawa antosianin pada kulit buah *Flacourtia inermis* dikatakan stabil pada 40 °C dan 60 °C dengan waktu pemanasan selama 1 jam.

**Kata Kunci :** *Flacourtia inermis*, pH, Suhu