

**ANALISIS HISTOKIMIA DAN KANDUNGAN SENYAWA  
FENOLIK KULIT BUAH ENAM KULTIVAR PISANG (*Musa  
parasidiaca* L.)**

**Oleh:**

**Noviana Nur Sari**

**14/364931/BI/09271**

**INTISARI**

Pisang merupakan salah satu buah yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi di Indonesia. Buah pisang banyak dikonsumsi karena memiliki senyawa dan nutrisi penting untuk makanan dan industri makanan. Senyawa fenolik merupakan salah satu senyawa metabolit sekunder. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi senyawa metabolit sekunder pada kulit pisang secara histokimia, mengetahui butir amilum pada kulit pisang, dan menghitung kadar fenolik dan flavanoid total yang terkandung pada kulit pisang. Metode yang digunakan pada penelitian ini diantaranya ekstraksi sampel kulit pisang, analisis kualitatif secara histokimia dan analisis kuantitatif menggunakan spektrofotometer UV-vis untuk mengetahui kadar total senyawa fenol dan flavanoid. Hasil penelitian menunjukkan enam kultivar pisang hasil positif senyawa flavanoid, fenolik, dan amilum secara histokimia. Pada pengujian hasil fenolik menunjukkan kadar total fenolik kulit pisang raja, kulit pisang ambon, kulit pisang kepok, kulit pisang nangka, kulit pisang uter, dan kulit pisang kapas secara berturut-turut adalah  $16.46 \pm 0.4392$  ;  $15.94 \pm 0.4021$  ;  $16.15 \pm 0.2829$  ;  $16.39 \pm 0.4818$  ;  $14.69 \pm 0.7371$  ;  $14.7 \pm 0.5011$  mg GAE/g. Pada pengujian hasil flavanoid pada kulit pisang menunjukkan kadar total flavanoid kulit pisang raja, kulit pisang ambon, kulit pisang kepok, kulit pisang nangka, kulit pisang uter, dan kulit pisang kapas secara berturut-turut adalah  $38.12 \pm 0.20$  ;  $23.62 \pm 0.10$  ;  $18.66 \pm 0.15$  ;  $17.86 \pm 0.25$  ;  $36.89 \pm 0.25$  ;  $12.79 \pm 0.15$  mg QE/g.

Kata kunci : amilum, fenolik, flavanoid, kulit pisang , histokimia

**HISTOCHEMISTRY ANALYSIS AND TOTAL PHENOLIC  
COMPOUND THE SIX CULTIVAR BANANA PEEL  
(*Musa parasidiaca* L.)**

**Noviana Nur Sari  
14/364931/BI/09271**

***ABSTRACT***

Banana is one of the most produced and consumed in Indonesia. Bananas are consumed widely because they have important compounds and nutrients for food and the food industry. Phenolic and flavanoid compounds are one of the secondary metabolite compounds. This study aims to identify secondary metabolite compounds in the banana peel histochemically, to know the grains of amyllum on the banana peel, and to calculate the total phenolic and flavanoid contained in banana peel. The methods was used in this study histochemistry analysis, and quantitative analysis by using UV-vis spectrophotometer to determine the total content of phenol and flavanoid compounds. The results is six cultivars banana peel showed positive of flavanoid, phenolic and amyllum compounds. In the phenolic test results showed total phenolic content of Raja banana peel, Ambon banana peel, Kepok banana peel, Nangka banana peel, Uter banana peel, and Kapas banana peel are  $16.46 \pm 0.4392$ ;  $15.94 \pm 0.4021$ ;  $16.15 \pm 0.2829$ ;  $16.39 \pm 0.4818$ ;  $14.69 \pm 0.7371$ ;  $14.7 \pm 0.5011$  mg GAE / g. In testing of flavanoid results on banana peels showed total flavanoid of Raja banana peel, Ambon banana peel, Kepok banana peel, Nangka banana peel, Uter banana peel, and Kapas banana peel are  $38.12 \pm 0.20$ ;  $23.62 \pm 0.10$ ;  $18.66 \pm 0.15$ ;  $17.86 \pm 0.25$ ;  $36.89 \pm 0.25$ ;  $12.79 \pm 0.15$  mg QE / g.

Keywords : amyllum, phenolic, flavanoid, banana peel, histochemistry