

INTISARI

Jeruk adalah buah yang paling dibudidayakan di seluruh dunia dengan salah satu bagian utamanya yakni kulit jeruk. Kulit jeruk mengandung banyak senyawa penting, seperti flavonoid dan fenol. Flavonoid yang terkandung dalam kulit jeruk sebagian besar merupakan golongan flavanon yang telah diteliti memiliki banyak efek seperti antiradang, antioksidan, dan antikanker. Namun, hingga kini belum ditemukan cara paling efektif untuk mendapatkan senyawa flavanon dari kulit jeruk. Tujuan penulisan adalah untuk mengetahui metode ekstraksi flavanon paling optimal dari kulit jeruk. Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka *narrative review* dengan sumber dari database ilmiah ScienceDirect, Pubmed, dan Scopus. Selanjutnya dilakukan seleksi artikel dengan kriteria inklusi dan eksklusi. Setelahnya disusun penelitian mulai dari judul, abstrak, isi artikel dengan melakukan analisis data untuk menjawab rumusan masalah, dan daftar pustaka.

Metode terbaik dalam mengekstraksi senyawa flavanon dari kulit jeruk adalah metode ultrasonik pada kulit jeruk beragam spesies dengan pelarut etanol 70% dengan kadar flavanon sebesar 673 mg/g dan rendemen sebesar 67,3%. Toksisitas metode rendah karena solven alkohol masuk ke kategori direkomendasikan. Metode ini lebih cocok dilakukan dalam skala laboratorium dan dalam skala industri, metode ekstraksi konvensional maserasi dapat menjadi metode alternatif.

Kata Kunci : Kulit Jeruk, Metode Ekstraksi, Flavanon

ABSTRACT

Orange is a very popular fruit to be cultivated around the world with the biggest part of it is orange peel, which is known to have many organic compounds such as flavonoid and phenols. The flavonoid in oranges are mainly formed as flavanone which are known for its uses such as antioxidant, anti-inflammatory, and anticancer. Although, until now the most effective way to extract flavanone is still unknown. The writing purpose is to understand the most effective way of getting flavanones from the orange peels. This research uses literature review method with sources from scientific journals in ScienceDirect, Pubmed, and Scopus. Then, the articles must be sorted by inclusive and exclusive criteria. The next step is to construct the thesis with data analyzation, and the bibliography.

The best method to extract flavanone from orange peel is ultrasonic assisted method with sample of orange peels from diverse varieties and 70% ethanol as solvent. The flavanone level analyzed is 673 mg/g with the yield of 67,3%. Toxicity of the method regarded as low because of the solvent category is recommended. This method is more suitable in laboratory scale and in the industrial scale, conventional maceration method can be the alternative.

Keywords : Orange peel, Extraction, Flavanone