

INTISARI

Telah dilakukan uji stabilitas senyawa flavonoid dalam sediaan sampo seledri (*Apium graveolens* L.) secara kualitatif dengan melihat perubahan warna, pH, dan terbentuknya endapan pada sampo. Secara kuantitatif dengan "TLC-Scanner" dan spektrofotometer UV-tampak.

Penyarian senyawa flavonoid dilakukan dengan maserasi menggunakan etanol 70%. Hasil penyarian dipekatkan kemudian ditambah propilen glikol. Ekstrak air-propilen glikol dibagi menjadi 4 kelompok, kelompok I sebagai kontrol tanpa penambahan kalium sorbat sedangkan kelompok lain masing-masing ditambah kalium sorbat 0,05%, 0,15% dan 0,30%. Lalu dibuat sediaan sampo, dan setiap kelompok dibuat 3 replikasi. Pengamatan dan pemeriksaan stabilitas senyawa flavonoid dimulai dari penyimpanan minggu ke-0 sampai minggu ke-8.

Hasil uji secara kualitatif menunjukkan bahwa kelompok kontrol dan kelompok yang lain dengan penambahan kalium sorbat tidak menunjukkan perubahan warna, pH, dan terbentuknya endapan selama penyimpanan. Secara kuantitatif dilakukan pemeriksaan penurunan luas daerah di bawah kurva dan penurunan serapan. Dari hasil analisis statistik dengan anava 2 jalan dan dilanjutkan dengan uji-t, menunjukkan hasil pemeriksaan luas daerah di bawah kurva dari kelompok kontrol dan kelompok lain selama penyimpanan belum dapat menggambarkan terjadinya penurunan. Dari hasil pemeriksaan serapan pada panjang gelombang 258 nm dan 332 nm selama penyimpanan, diketahui bahwa penambahan kalium sorbat 0,15% dapat mencegah penurunan serapan.