

INTISARI

Hyptis suaveolens merupakan salah satu tumbuhan obat yang mengandung minyak atsiri. Komposisi minyak atsiri dapat dipengaruhi oleh proses pengeringan. Pengeringan dapat mengakibatkan reaksi oksidasi, resinifikasi, polimerisasi, atau hidrolisis senyawa terglukosilasi. Minyak atsiri mudah menguap sehingga tidak dapat dijadikan parameter kandungan kimia ekstrak. Selain minyak atsiri, flavonoid merupakan salah satu kandungan kimia terbesar dari tumbuhan *H. suaveolens*. Oleh karena itu, kadar flavonoid total dijadikan parameter kandungan kimia ekstrak daun *H. suaveolens*.

Minyak atsiri daun segar dan yang dikeringkan dengan oven suhu 50°C diperoleh dengan distilasi air kemudian komponennya diidentifikasi dengan menggunakan GC-MS dan KLT. Ekstrak dibuat dengan maserasi menggunakan penyari terpilih (etanol 70%). Analisis kandungan kimia dilakukan secara kualitatif (KLT) dan secara kuantitatif (kadar flavonoid total dihitung sebagai rutin secara spektrofotometri UV-Visibel). Kadar ekivalen flavonoid total ekstrak dihitung terhadap simplisia dengan memperhitungkan rendemen ekstrak untuk mengetahui keefektifan proses ekstraksi. Analisis data dilakukan secara statistik menggunakan *Shapiro-Wilk* dan *Mann-Whitnet Test* pada taraf kepercayaan 95%.

Minyak atsiri daun *H. suaveolens* kering dan segar memiliki komponen utama yang sama (1,8-sineol dan kariofilen). Komponen dengan kadar tertinggi pada daun kering adalah kariofilen (25,91%), sedangkan pada daun segar adalah 1,8-sineol (30,52%). Kadar ekivalen flavonoid total ekstrak (1,336%b/b) dan simplisia (1,345%b/b) daun *H. suaveolens* tidak menunjukkan perbedaan secara statistik ($sig > 0,05$). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengeringan dengan oven suhu 50°C tidak berpengaruh terhadap komponen utama minyak atsiri daun *H. suaveolens*, tetapi dapat mempengaruhi kadar komponen utamanya. Kadar ekivalen flavonoid total ekstrak dan simplisia daun *H. suaveolens* tidak berbeda sehingga menunjukkan bahwa proses ekstraksi yang dilakukan dapat menyari flavonoid pada daun *H. suaveolens* secara optimum.

Kata kunci : *Hyptis suaveolens*, minyak atsiri, flavonoid, spektrofotometri UV-Visibel

ABSTRACT

Hyptis suaveolens is one of the herbs that contain essential oils. Composition of essential oils can be affected by the drying process. Drying can result in oxidation reactions, resinification, polymerization, or hydrolysis of glycosylated compound. Essential oils easily evaporate and so it can not be used as parameters of chemical content of extracts. In addition to essential oils, flavonoids is one of the largest chemical constituents of plants *H. suaveolens*. Therefore, total flavonoid content of extract used as a parameter the chemical content of leaves of *H. suaveolens*.

The essential oils of fresh leaves and 50°C oven-drying leaves obtained by water distillation, then the components are identified by using GC-MS and TLC. Extracts were prepared by macerating in selected solvent (ethanol 70%). Analysis of the chemical constituents done qualitatively (TLC) and quantitatively (total flavonoid content calculated as rutin using spectrophotometry UV-Visible). Total flavonoid equivalent content of extract is calculated by taking into account the yield of the crude extract to determine the effectiveness of the extraction process. The data were analyzed statistically using the Shapiro-Wilk test and Mann-Whitney at the level of 95%.

The essential oils of dried and fresh leaves of *H. suaveolens* have the same main components (1,8-cineol and caryophyllen). The highest level component in the dried leaves is caryophyllen (25.91%), while the fresh leaves is 1,8-cineol (30.52%). Equivalent levels of total flavonoid content of extract (1.336% w/w) and simplicia (1.345% w/w) *H. suaveolens* leaves showed no statistical difference (sig> 0.05). Thus, it can be concluded that drying in an oven with temperatur of 50 °C does not affect the main components of the essential oil of leaves of *H. suaveolens*, but it can affect the content of the main components. Total flavonoid equivalent content of extract and simplicia of *H. suaveolens* leaves has no difference that indicate that the extraction process carried out can optimum extract the flavonoids in the leaves of *H. suaveolens*.

Keywords : *Hyptis suaveolens*, essential oil, flavonoid, spectrophotometry UV-Visible