

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian adalah untuk menganalisis kadar klorofil serta mempelajari ekstraksi klorofil dari berbagai macam sayuran dengan pelarut yang berbeda dan konsentrasi yang berbeda.

Penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah menentukan jenis pelarut yang menghasilkan ekstrak klorofil terbanyak. Jenis pelarut divariasikan yaitu aseton 80%, etanol 95% dan dietil eter 95%, pelarut terpilih adalah pelarut yang dapat menghasilkan kadar klorofil tertinggi. Sedangkan penelitian utama yang dilakukan untuk melihat kandungan klorofil dari berbagai jenis daun sayuran yang menghasilkan kadar klorofil tertinggi dengan pelarut terpilih dari hasil penelitian pendahuluan. Klorofil diekstraksi menggunakan alat SEPORA selama 8 jam menggunakan pelarut terpilih dari hasil penelitian pendahuluan dengan konsentrasi yang di variasikan sebagai berikut : 75%, 85% dan 95%, respon yang diamati meliputi respon kimia yaitu analisis kadar klorofil dengan menggunakan metode spektrofotometri.

Berdasarkan hasil analisis penelitian pendahuluan jenis pelarut aseton lebih efektif mengekstrak klorofil total dari berbagai jenis sayuran. Dari berbagai jenis sayuran daun katuk menghasilkan kadar klorofil total tertinggi yaitu sebanyak 22,7820 mg/L. Berdasarkan hasil analisis penelitian utama, konsentrasi yang paling efektif menghasilkan kadar klorofil total tertinggi dari variasi konsentrasi yang berbeda adalah konsentrasi aseton 95% v/v dimana kadar klorofil total tertinggi sebesar 104,9554 mg/L.

Kata kunci : Klorofil, Ekstraksi klorofil, Jenis pelarut, Konsentrasi Pelarut