

# **PENGARUH METODE EKSTRAKSI TERHADAP KADAR EPIGALOKATEKIN GALAT DALAM TEH HIJAU (*Camellia sinensis* L.)**

**Shelina Ayuri Frizani  
Program Studi Farmasi**

## **ABSTRAK**

**Latar belakang:** Teh hijau (*Camellia sinensis* L.) merupakan minuman penyegar yang juga menjadi sumber antioksidan alami yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Teh hijau mengandung polifenol dalam bentuk katekin dengan kadar epigalokatekin galat (EGCG) tertinggi mencapai 13% dari total polifenol dan 50% dari total katekin. Proses ekstraksi teh hijau dengan metode maserasi, *Microwave Assisted Extraction* (MAE), dan sonikasi mempengaruhi kadar epigalokatekin galat (EGCG) dalam ekstrak.

**Tujuan:** Mengetahui pengaruh metode ekstraksi yang digunakan terhadap kadar senyawa epigalokatekin galat (EGCG) dari teh hijau, serta untuk menganalisis profil Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dari senyawa epigalokatekin galat (EGCG) yang diekstrak menggunakan metode maserasi, *Microwave Assisted Extraction* (MAE), dan sonikasi.

**Metode:** Jenis penelitian yang digunakan adalah ekperimental. Peneliti membandingkan metode ekstraksi yang berbeda dalam menghasilkan senyawa epigalokatekin galat (EGCG) yang dianalisis persen kadarnya menggunakan instrumen spektrofotometer UV-Vis.

**Hasil:** Metode ekstraksi maserasi, sonikasi, dan MAE menghasilkan kadar epigalokatekin galat (EGCG) berturut-turut sebanyak 3,45% , 1,36%, dan 2.03%. Nilai Rf noda sampel metode ekstraksi maserasi (0,35), sonikasi (0,37), dan *microwave* (0,31) sama dengan baku pembanding EGCG dari masing-masing plat.

**Kata kunci:** Teh hijau, epigalokatekin galat (EGC), ekstraksi, spektrofotometer UV-Vis