

ABSTRAK

Latar Belakang: Senyawa fenolik merupakan senyawa alami yang memiliki berbagai manfaat kesehatan. Senyawa fenolik dihasilkan melalui metabolisme sekunder tumbuhan yang dapat ditemukan di berbagai bagian tanaman. Salah satu sumber senyawa fenolik adalah daun singkong (*Manihot esculenta* Crantz). Daun singkong mengandung senyawa bioaktif, termasuk senyawa fenolik yang berfungsi sebagai antioksidan. Kadar senyawa fenolik dalam daun singkong dapat diketahui dengan cara ekstraksi. Metode ekstraksi merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi kandungan metabolit sekunder dalam suatu ekstrak.

Tujuan: Mengetahui profil KLT senyawa fenolik yang diekstrak dengan metode ekstraksi dan mengetahui pengaruh metode esktrasi maserasi, UAE, dan MAE terhadap kadar senyawa fenolik dalam ekstrak daun singkong.

Metode: Penelitian eksperimental, dengan cara membandingkan beberapa metode ekstraksi untuk menghasilkan kadar fenolik total pada daun singkong menggunakan spektrofotometri UV-Vis dan dianalisis secara statistik dengan uji *Oneway ANOVA*.

Hasil: Profil KLT senyawa fenolik dalam ekstrak hasil maserasi berbeda dengan hasil UAE dan MAE. Kadar senyawa fenolik dalam ekstrak daun singkong tertinggi ke terendah yaitu UAE, MAE, dan maserasi.

Kesimpulan: Hasil analisis data menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antar metode ekstraksi terhadap kadar senyawa fenolik dalam ekstrak daun singkong.

Kata kunci: Daun singkong, Fenolik, Ekstraksi, Spektrofotometri UV-Vis.