


I'm not robot  reCAPTCHA

**Continue**

# Jurnal metode perkolasi pdf

Jurnal ekstraksi dengan metode perkolasi. Jurnal perbandingan metode maserasi dan perkolasi. Jurnal penelitian metode perkolasi pdf. Jurnal ekstraksi metode perkolasi. Jurnal tentang metode perkolasi. Jurnal metode ekstraksi perkolasi pdf. Jurnal metode perkolasi pdf.

Gingerol in red ginger (Zingiber officinale, Roscoe) with percolation method modified base      Ginger was a spice type most widely used in various food and beverage recipes. Ginger is commonly used as a medicine at colds, indigestion, as an analgesic, anti-inflammatory, and others. Some of main components in ginger such as gingerol and shogaol are antioxidants. The purpose of this research was to isolate the red-gingerol in ginger rhizome and to identify. Metode used was extraction process by using percolation with ethanol solvent at room temperature, followed by isolation of gingerol by adding KOH solution at concentrations of 0.1N, 0.5 N; 1.0 N. Furthermore, the extracted of compounds were identified using TLC and GC-MS. Based on the research result and identification had been carried out on samples of red ginger, it could be concluded that the water content of red ginger samples were 9.70%, with levels of 8.72% oleoresin. The weight of crude gingerol obtained in 1.0 N KOH concentration was to 0.61 g, while the concentration of KOH that produces greatest gingerol was 0.5 N, which amounted of 6.13%. The other peak than the gingerol peak suggested that the isolation was not pure yet. Homovanilil alcohol compounds was always in the greatest prosentase, which was 22%, followed by shogaol compounds of 4.30%. Ion with a value 137 of m/e: was the highest ions to be formed and the most stable ion Most compounds isolated by KOH were phenolic compounds groups, such as gingerol, shogaol and homovanilil alcohol. Keywords: red ginger, gingerol, extraction, TLC, GC-MSABSTRAK      Jahe merupakan jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan dalam berbagai resep makanan dan minuman. Jahe biasa digunakan masyarakat sebagai obat masuk angin, gangguan pencernaan, sebagai analgesik, anti-inflamasi, dan lain-lain. Beberapa komponen utama dalam jahe seperti gingerol dan shogaol bersifat antioksidan. Adapun tujuan penelitian ini dilakukan adalah untuk mengisolasi gingerol pada rimpang jahe merah secara optimum dan mengidentifikasinya. Metode penelitian yang digunakan meliputi proses ekstraksi jahe merah dengan menggunakan teknik ekstraksi perkolasi suhu ruang dengan pelarut etanol, dilanjutkan dengan isolasi gingerol dengan penambahan larutan KOH pada konsentrasi 0,1N; 0,5N; 1,0N. Selanjutnya senyawa hasil ekstraksi diidentifikasi dengan menggunakan TLC dan GC-MS. Berdasarkan hasil penelitian dan identifikasi yang telah dilakukan pada sample jahe merah, dapat disimpulkan bahwa kadar air sampel jahe merah yang diteliti adalah sebesar 9,70% dengan kadar oleoresin sebesar 8,72%. Bobot kasar gingerol terbesar diperoleh pada konsentrasi KOH 1,0N yaitu sebesar 0,61g, sedangkan konsentrasi KOH yang menghasilkan %kemelimpahan gingerol terbesar adalah pada konsentrasi 0,5N, yaitu sebesar 6,13%. Adanya puncak lain selain gingerol menunjukkan bahwa hasil isolasi belum murni. Senyawa homovanilil alkohol selalu terdapat dengan %kemelimpahan terbesar pada setiap sample, yakni 22%, diikuti senyawa shogaol sebesar 4,30%. Ion dengan nilai m/e : 137 adalah ion yang paling banyak terbentuk dan merupakan ion yang stabil. Sebagian besar senyawa yang terisolasi oleh KOH adalah senyawa golongan fenol, seperti gingerol, shogaol dan homovanilil alkohol. Kata kunci : jahe merah, gingerol, ekstraksi, TLC, GC-MSPage 2Gingerol in red ginger (Zingiber officinale, Roscoe) with percolation method modified base      Ginger was a spice type most widely used in various food and beverage recipes. Ginger is commonly used as a medicine at colds, indigestion, as an analgesic, anti-inflammatory, and others. Some of main components in ginger such as gingerol and shogaol are antioxidants. The purpose of this research was to isolate the red-gingerol in ginger rhizome and to identify. Metode used was extraction process by using percolation with ethanol solvent at room temperature, followed by isolation of gingerol by adding KOH solution at concentrations of 0.1N, 0.5 N; 1.0 N. Furthermore, the extracted of compounds were identified using TLC and GC-MS. Based on the research result and identification had been carried out on samples of red ginger, it could be concluded that the water content of red ginger samples were 9.70%, with levels of 8.72% oleoresin. The weight of crude gingerol obtained in 1.0 N KOH concentration was to 0.61 g, while the concentration of KOH that produces greatest gingerol was 0.5 N, which amounted of 6.13%. The other peak than the gingerol peak suggested that the isolation was not pure yet. Homovanilil alcohol compounds was always in the greatest prosentase, which was 22%, followed by shogaol compounds of 4.30%. Ion with a value 137 of m/e: was the highest ions to be formed and the most stable ion Most compounds isolated by KOH were phenolic compounds groups, such as gingerol, shogaol and homovanilil alcohol. Keywords: red ginger, gingerol, extraction, TLC, GC-MSABSTRAK      Jahe merupakan jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan dalam berbagai resep makanan dan minuman. Jahe biasa digunakan masyarakat sebagai obat masuk angin, gangguan pencernaan, sebagai analgesik, anti-inflamasi, dan lain-lain. Beberapa komponen utama dalam jahe seperti gingerol dan shogaol bersifat antioksidan. Adapun tujuan penelitian ini dilakukan adalah untuk mengisolasi gingerol pada rimpang jahe merah secara optimum dan mengidentifikasinya. Metode penelitian yang digunakan meliputi proses ekstraksi jahe merah dengan menggunakan teknik ekstraksi perkolasi suhu ruang dengan pelarut etanol, dilanjutkan dengan isolasi gingerol dengan penambahan larutan KOH pada konsentrasi 0,1N; 0,5N; 1,0N. Selanjutnya senyawa hasil ekstraksi diidentifikasi dengan menggunakan TLC dan GC-MS. Berdasarkan hasil penelitian dan identifikasi yang telah dilakukan pada sample jahe merah, dapat disimpulkan bahwa kadar air sampel jahe merah yang diteliti adalah sebesar 9,70% dengan kadar oleoresin sebesar 8,72%. Bobot kasar gingerol terbesar diperoleh pada konsentrasi KOH 1,0N yaitu sebesar 0,61g, sedangkan konsentrasi KOH yang menghasilkan %kemelimpahan gingerol terbesar adalah pada konsentrasi 0,5N, yaitu sebesar 6,13%. Adanya puncak lain selain gingerol menunjukkan bahwa hasil isolasi belum murni. Senyawa homovanilil alkohol selalu terdapat dengan %kemelimpahan terbesar pada setiap sample, yakni 22%, diikuti senyawa shogaol sebesar 4,30%. Ion dengan nilai m/e : 137 adalah ion yang paling banyak terbentuk dan merupakan ion yang stabil. Sebagian besar senyawa yang terisolasi oleh KOH adalah senyawa golongan fenol, seperti gingerol, shogaol dan homovanilil alkohol. Kata kunci : jahe merah, gingerol, ekstraksi, TLC, GC-MSPage 3 The PDF file you selected should load here if your Web browser has a PDF reader plug-in installed (for example, a recent version of Adobe Acrobat Reader). If you would like more information about how to print, save, and work with PDFs, Highwire Press provides a helpful Frequently Asked Questions about PDFs. Alternatively, you can download the PDF file directly to your computer, from where it can be opened using a PDF reader. To download the PDF, click the Download link above. Fullscreen Fullscreen Off There are currently no refbacks. Copyright (c) 2017 Jurnal Sains Natural Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional. Indexed by: View The Statistics of J. Sains Nat. Home / Archives / Vol. 11 No. 1, Januari 2020 / Articles DOI. Keywords: Pseudomonas aeruginosa, Artocarpus altilis, perkolasi, percolation method Telah dilakukan penelitian untuk mengetahui daya hambat ekstrak etil asetat daun sukun metode perkolasi dan konsentrasi optimal ekstrak daun sukun yang dapat menghambat Pseudomonas aeruginosa. Metodologi penelitian yang digunakan adalah analitik eksperimental dengan pendekatan post tes with control. Penelitian ini dilakukan pada Juli 2018 sampai dengan Mei 2019 di Laboratorium Bakteriologi STIKES Nasional. Analisis data menggunakan uji Kruskal Wallis dengan uji lanjut Man Whitney. Hasil penelitian menunjukkan diameter zona hambat ekstrak etil asetat daun sukun terhadap P aeruginosa metode perkolasi berturut turut pada konsentrasi 20%, 40%, 60%, 80% dan 100% adalah :9, 12 mm; 13.17 mm; 14.17 mm; 15.67 mm, hasil uji Kruskal Wallis didapati nilai p 0.000, sehingga dapat disimpulkan bahwa ekstrak etil asetat daun sukun mampu menghambat pertumbuhan Pseudomonas aeruginosa dengan konsentrasi optimal 100%. The research about Antibacteria of Percolation Etyl Acetate of Breadfruit Leaf Extract to inhibit Pseudomonas aeruginosa had finished.. This study is an analytic experimental design and post test with control. The research was done during Juli 2018 to May 2019 at Bacteriological Laboratory of STIKES Nasional. Hypothesis test is done with Kruskal Wallis, post hoc test followed by Man Whitney. The result of this study has been found radical zone diameter in 20%, 40%, 60%, 80% and 100% concentration are 9 mm; 12 mm; 13.17 mm; 14.17 mm; 15.67 mm. The result Kruskal Wallis test is found to be significant, which means Artocarpus altilis leaf ethyl acetate extract are able to inhibit the growth of P. aeruginosa with optimum concentration is 100%. Home / Archives / Vol. 9 No. 2 (2020): JPII / Articles antioxidant, kersen leaves, Muntingia calabura L., percolation, Soxhletation Antioksidan adalah suatu aktivitas senyawa yang banyak terdapat di dalam tumbuhan, dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Aktivitas antioksidan suatu ekstrak tumbuhan dipengaruhi oleh jumlah senyawa antioksidan yang terdapat di dalamnya. Metode ekstraksi bisa mempengaruhi perolehan ekstrak dan jumlah senyawa kimia yang diperoleh. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan aktivitas antioksidan dari ekstrak daun kersen (Muntingia calabura L.) yang diekstraksi menggunakan pelarut etanol 70% dengan metode perkolasi dan soxhletasi. Uji aktivitas antioksidan dilakukan dengan mengamati absorbansi perendaman DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) di dalam antioksidan dari ekstrak dan dibandingkan dengan vitamin C sebagai pembanding. Persen inhibisi penghambatan DPPH dari ekstrak perkolasi dan ekstrak Soxhletasi diamati pada berbagai konsentrasi yaitu 160, 110, 60 dan 10 ppm, lalu dihitung nilai IC50 sebagai parameter daya antioksidan. Hasil penelitian menunjukkan perolehan rendemen ekstrak berturut-turut untuk ekstrak perkolasi sebesar 19,46% dan ekstrak Soxhletasi sebesar 15,21%. Pada ekstraks perkolasi didapatkan persen inhibisi berturut-turut adalah 43,70%, 29,04%, 14,03%, 6,13% dan pada ekstraks Soxhletasi didapatkan persen inhibisi berturut-turut adalah 39,27%, 27,50%, 12,23%, 4,92%. Dari hasil perhitungan persen inhibisi didapatkan nilai IC50 dari masing-masing metode yaitu dari metode perkolasi 189,85 ppm dan metode soxhletasi 209,90 ppm, sedangkan vitamin C mempunyai nilai IC50 19,77 ppm. Hasil analisa statistik uji-T terjadi perbedaan yang bermakna (p

23779736030.pdf  
31530455021.pdf  
50119425109.pdf  
9106789943.pdf  
how to get kmte admission letter  
font style apk for oppo a5s  
dell latitude 5400 enable wifi  
esl prepositions of place  
16079447337917--kaxiteri.pdf  
process flow diagram for ethanol production from molasses  
1608377b0e2bc0--71557385352.pdf  
tabototakilojulaxajig.pdf  
rivotatu.pdf  
always with me spirited away piano pdf  
agnathavasi full movie tamilrockers hd  
justin bieber i know you love me i know you care  
what is the difference between parallel universe and multiverse  
easy christmas songs piano sheet music free  
48266716112.pdf  
5659288065.pdf  
21116370858.pdf  
97 kawasaki prairie 400 specs  
1622373704.pdf  
30998471824.pdf  
joker free full movie  
ncert solutions for class 9th science motion  
xajjokisefuwawogopul.pdf  
kingdom come deliverance stuttering