

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Ekstraksi Buah Mengkudu

Ekstraksi buah mengkudu dilaksanakan pada tanggal 21 November 2011 di Laboratorium Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau Pekanbaru. Buah mengkudu yang digunakan diambil dari tanaman mengkudu yang berada di area kampus Pertanian. Buah yang diambil masih setengah matang hal ini karena pada buah tersebut terdapat kandungan senyawa anti jamur dan anti bakteri yang lebih tinggi (Bangun dan Sarwono, 2002). Buah mengkudu yang di ekstraksi sebanyak $\frac{1}{2}$ kg, dimana buah mula-mula dipotong-potong sebelum diblender sampai halus. Hasil blender tersebut direndam didalam pelarut metanol sebanyak $1 \frac{1}{2}$ l selama tiga hari. Kemudian ekstrak rendaman disaring dengan menggunakan kertas saring kedalam botol kedap.

Ekstrak yang telah disaring diuapkan dengan menggunakan *vaccum rotary evaporator* pada suhu 65° C hingga metanol habis menguap. Dari hasil penguapan didapatkan ekstrak mengkudu sebanyak 30 ml.



Gambar 2. Hasil Ekstraksi



Gambar 3. Hasil Ekstraksi Setelah Diuapkan