

ANALISIS PROKSIMAT DAN FITOKIMIA BUAH PEDADA (*Sonneratia ovata* Back.)

Proxymate and Phytochemical Analysis Pedada Fruit (Sonneratia ovata Back.)

Maria Dewi Astuti^{1,2}, Mahrita Wulandari¹, Kholifatu Rosyidah¹, Radna Nurmasari¹

¹Program Studi Kimia FMIPA Universitas Lambung Mangkurat

²Laboratorium Kimia Pendidikan FMIPA Universitas Lambung Mangkurat

Jalan A Yani Km 36 Banjarbaru Kalimantan Selatan

e-mail: mdastuti@ulm.ac.id

ABSTRAK

Penelitian tentang analisis proksimat dan fitokimia buah pedada (*Sonneratia ovata* Back.) telah dilakukan. Tumbuhan pedada (*S. ovata* Back.) telah digunakan sebagai bahan pangan ataupun sebagai bahan obat tradisional oleh masyarakat di Kotabaru, Kalimantan Selatan. Hal ini berkaitan erat dengan zat gizi dan fitokimia dari buah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar proksimat dan kandungan fitokimia pada buah *S. ovata* Back.. Penetapan kadar proksimat meliputi kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat. Analisis fitokimia meliputi skrining fitokimia dan penetapan kadar saponin berdasarkan metode gravimetri dan flavonoid berdasarkan metode spektrofotometri. Hasil penelitian menunjukkan buah pedada (*S. ovata* Back.) memiliki kadar air 64,28%, abu 1,04%, lemak 1,80%, protein 9,33%, dan karbohidrat 2,19%. Skrining fitokimia menunjukkan buah pedada mengandung flavonoid, saponin, karotenoid, dan steroid. Kadar saponin total sebesar 0,99% dan kadar flavonoid total sebesar 4,6154 mgQE/g.

Kata Kunci: pedada, *Sonneratia ovata* Back., proksimat, buah, fitokimia.