

## Analisis katekin dan epikatekin dalam hasil olahan biji kakao secara kromatografi cair kinerja tinggi dengan detektor ultraviolet

Taufiq Indra Rukmana, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20181181&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Kakao dan produk olahannya memiliki kandungan flavonoid yang tinggi, terutama katekin dan epikatekin. Flavonoid bermanfaat bagi kesehatan manusia antara lain sebagai antioksidan, antikanker, antiinflamasi, serta kesehatan kardiovaskuler. Penelitian ini dilakukan untuk memperoleh kondisi optimum analisis katekin dan epikatekin dalam hasil olahan biji kakao secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) dengan detektor ultraviolet. Kondisi analisis optimum adalah menggunakan fase diam kolom C-18, fase gerak air-asetonitril-asam trifluoroasetat 4 % (90:10:1, v/v/v), kecepatan alir 1,0 ml/menit, dan panjang gelombang 280 nm. Hasil validasi analisis katekin dan epikatekin menunjukkan linearitas yang baik masing-masing pada konsentrasi 2-40 ppm dan 20-160 ppm; batas kuantitasi masing-masing 1,33 ppm dan 12,45 ppm; relatif standar deviasi untuk pengukuran < 2 %. Penerapan metode ini terhadap sampel hasil olahan biji kakao didapatkan hasil berturut-turut katekin dan epikatekin adalah 1,61 g/mg dan 3,71 g/mg (nib kakao); 3,01 g/mg dan 6,71 g/mg (pasta kakao); serta 3,76 g/mg dan 7,63 g/mg (bubuk kakao).