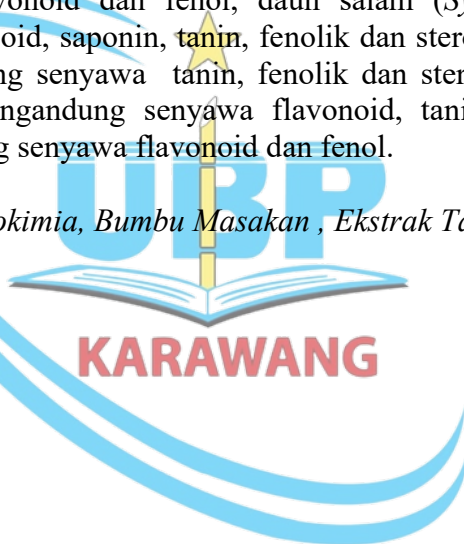


ABSTRAK

Skrining fitokimia bertujuan untuk mengetahui jenis senyawa metabolit sekunder yang terkandung dari bumbu masakan Empal Gepuk Daging Sapi. Penelitian ini menggunakan metode maserasi menggunakan pelarut etanol 96% pada bumbu bahan masakan di antaranya yaitu asam jawa, kemiri, ketumbar, laos, jahe, kunyit, merica, daun salam, daun jeruk purut, dan batang serai. Dari penelitian tersebut telah ditemukan senyawa metabolit sekunder yaitu, asam jawa (*Tamarindus indica*) mengandung senyawa seperti flavonoid dan terpenoid, kemiri (*Aleurites moluccana*) mengandung senyawa alkaloid, ketumbar (*Coriandrum sativum*) mengandung senyawa flavonoid, tanin dan fenolik, laos (*Languas galanga*) mengandung senyawa flavonoid, alkaloid, dan terpenoid, jahe (*Zingiber officinale* Rosc) mengandung senyawa alkaloid dan saponin, kunyit (*Curcuma domesticae*) mengandung senyawa flavonoid dan fenol, daun salam (*Syzygium polyanthum*) mengandung senyawa alkaloid, saponin, tanin, fenolik dan steroid, daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) mengandung senyawa tanin, fenolik dan steroid, dan batang serai (*Cymbopogon nardus*) mengandung senyawa flavonoid, tanin dan fenol, merica (*Piper nigrum*) mengandung senyawa flavonoid dan fenol.

Kata Kunci : *Skrining Fitokimia, Bumbu Masakan , Ekstrak Tanaman.*



ABSTRACT

*Phytochemical screening aims to determine the type of secondary metabolite compounds contained in the spice of Empal Gepuk Daging Sapi. This research uses maceration method using 96% ethanol solvent in cooking ingredients including tamarind, candlenut, coriander, laos, ginger, turmeric, pepper, bay leaf, kaffir lime leaves, and lemongrass. From this research found the discovery of secondary metabolites, namely, in the Javanese acid (*Tamarindus indica*) which contains flavonoids and terpenoids, candlenut (*Aleurites moluccana*) using alkaloids, coriander (*Coriandrum sativum*) which can be used as flavonoids, tannins and phenols, laos (*Aleurites moluccana*) using alkaloids, coriander (*Coriandrum sativum*) which can be used as flavonoids, tannins and phenols, laos (*Languas galanga*) contains a mixture of flavonoids, alkaloids, and terpenoids, ginger (*Zingiber officinale* Rosc) contains alkaloids and saponins, turmeric (*Curcuma domesticae*) using flavonoids and phenols, bay leaves (*Syzygium polyanthum*) containing alkaloids, saponins, tannins, phenols and steroids, leaves kaffir lime (*Citrus hystrix*) contains tannin, phenolic and steroid compositions, and lemongrass stems (*Cymbopogon nardus*) contain flavonoid compounds, tannins and phenols, pepper (*Piper nigrum*) contain flavonoid and phenol ingredients.*

Keywords: *Phytochemical Screening, Seasoning, Plant Extracts.*

KARAWANG