

**PENGARUH METODE EKSTRAKSI PADA JAMUR LINGZHI
(*Ganoderma lucidium*) TERHADAP KADAR AIR,
POLISAKARIDA DAN POLIFENOL di BPTBA LEMBAGA
ILMU PENGETAHUAN INDONESIA (LIPI) YOGYAKARTA**

Indriyana Rachmadani Santoso
Program Studi DIII Analisis Kimia
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Islam Indonesia
Jalan Kaliurang km. 14,5 Sleman, Yogyakarta
Email : rindriyana77@gmail.com

INTISARI

Telah dilakukan penelitian terkait penentuan kadar air, kadar polisakarida dan kadar polifenol dalam ekstrak jamur lingzhi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air, kadar polisakarida dan polifenol yang dihasilkan dari ekstraksi hidrotermal menggunakan pelarut air dan maserasi menggunakan pelarut metanol dan mengetahui signifikansi perbedaan kadar air, kadar polisakarida dan polifenol yang diperoleh dari proses ekstraksi yang berbeda secara statistika. Penentuan kadar air dilakukan dengan metode *moisture analyzer*, kemudian penentuan kadar polisakarida dan polifenol dilakukan secara spektrofotometri UV-Vis dan penentuan signifikansi perbedaan menggunakan uji ANOVA. Hasil analisis diperoleh rata – rata kadar air dari ekstrak hidrotermal dari daerah Cianjur, Godean dan Kaliurang secara berturut - turut sebesar 29,93%; 31,39% dan 18,64%. Sedangkan untuk ekstrak maserasi sebesar 14,67% ; 13,88% dan 12,48%. Rata – rata kadar poliskarida dari ekstrak hidrotermal sebesar 9,45%; 11,18% dan 20,06%, untuk ekstrak maserasi sebesar 9,83%; 8,55% dan 8,58%. Rata - rata kadar polifenol yang diperoleh dari ekstrak hidrotermal sebesar 2,37%; 2,32% dan 2,08%. Sedangkan untuk ekstrak maserasi sebesar 2,76% ; 2,63% dan 2,20%. Berdasarkan hasil uji statistika nilai signifikansi yang diperoleh sebesar $0,000 < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa kadar air, polisakarida dan polifenol pada setiap sampel yang diuji memiliki perbedaan. Kadar tersebut dipengaruhi oleh asal sampel dan metode ekstraksi

Kata kunci : Jamur lingzhi, polisakarida, polifenol, spektrofotometri UV-Vis, Uji ANOVA