

**KADAR SENYAWA MANGIFERIN PADA LALAPAN PUCUK DAUN  
LIMA KULTIVAR MANGGA (*Mangifera indica* L.)**

AFRIANSYAH FADILLAH

1147020002

**ABSTRAK**

Potensi keanekaragaman tumbuhan Indonesia masuk ke dalam masyarakat melalui proses kearifan lokal atau dari pengalaman empiris orang terdahulu yang kemudian menjadi sebuah kajian keilmuan yaitu etnobotani. Kajian etnobotani yang masih jarang dikaji adalah potensi tumbuhan lalapan. Salah satu jenis tumbuhan lalapan yang masih banyak dikonsumsi adalah pucuk daun tumbuhan mangga (*Mangifera indica* L.). Pucuk daun mangga diketahui memiliki kandungan bioaktif yang berpotensi sebagai obat yaitu mangiferin. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui senyawa bioaktif termasuk mangiferin. Metode penelitian yang digunakan skrining fitokimia ekstrak MeOH dan Fraksi EtoAc dari sampel pucuk daun lima kultivar mangga dan pengukuran kadar senyawa mangiferin ekstrak MeOH sampel oleh HPLC. Hasil penelitian menunjukkan sampel positif mengandung senyawa bioaktif alkaloid, flavonoid, saponin dan tanin, kecuali pada fraksi EtoAc sampel tidak mengandung saponin. Kadar senyawa mangiferin paling tinggi secara berurutan terdapat pada pucuk daun mangga kultivar Harumanis 20,83%, Manalagi 20,56%, Gedong Apel 18,54%, Cengkir 15,10% dan Golek, 5,05%. Kesimpulan penelitian ini bahwa pucuk daun lima kultivar mangga memiliki berbagai kandungan senyawa bioaktif serta senyawa mangiferin dengan persentase berkisar 5,05% - 20,83%. Kultivar mangga Harumanis berpotensi lebih besar sebagai bahan obat berbagai penyakit karena memiliki kandungan mangiferin paling tinggi.

**Kata kunci:** Kultivar Mangga, Lalapan, *Mangifera indica* L., Mangiferin.