

ABSTRAK

Kubis ungu atau nama ilmiah latinnya *Brasica Oleraceae Var.capita L* merupakan tanaman sayuran yang mempunyai ciri khas dengan daunnya yang ditimbulkannya berwarna ungu. tanaman kubis ungu terdapat banyak kandungan dan manfaat untuk kesehatan serta dapat dijadikan sebagai pewarna alami. Pada tanaman kubis ungu terdapat kandungan bahan pigmen pewarna alami yaitu autosianin yang dapat memberikan warna pada suatu objek jika diberikan pelarut. pada penelitian ini metode yang dibuat bersifat kualitatif deskriptif eksperimental yang dilakukan dengan memotong kubis ungu hingga menjadi potongan yang kecil kecil, melakukan penghancuran kubis ungu dengan mortar hingga cairan warna kubis keluar. hasil cairan yang keluar dilakukan pengkonsentrasi menjadi 3 konsentrasi yaitu konsentrasi 10%, 50%, dan 100% serta melakukan 3 waktu pewarnaan yaitu 15 menit, 25 menit, dan 1 jam. Berdasarkan penelitian mengenai kemampuan larutan ekstraksi yang berasal dari kubis ungu hasil yang didapatkan secara makroskopis pada slide sediaan apus darah kurang terwarnai secara optimal namun secara mikroskopis hasil yang didapatkan larutan kubis ungu mewarnai setiap bagian bagian dari sel eritrosit baik pada konsentrasi 10%, 50%, dan 100%. hasil optimal yang didapatkan dari setiap konsentrasi dan waktu pewarnaan yaitu pada konsentrasi 100% dengan waktu yang paling optimal pada waktu 1 jam pewarnaan.

Kata Kunci : Kubis Ungu, *Brasica Oleracea Var.capita L*, Giemsa, Sediaan Apus Darah Tepi (SADT), Pewarna, Autosianin, konsentrasi, Waktu pewarnaan

Kepustakaan :

Tahun : 2013-2023

ABSTRACT

Cabbage purple or its latin scientific name *Brasica Oleraceae Var.capita L* is a botanical plant that has a characteristic of purple leaves. The purple Cabbage plant has many health benefits and can be used nature dye. In the purple Cabbage plant there is substance of a nature dye pigment that is anthocyanine, the substance of a nature dye pigment anthocyanine can color object if given a solvent. in the method made research is qualitative descriptive eksperimental wich is done by cutting purple cabbage into tiny pieces. crushing purple cabbage with a mortar until the cabbage color liquid comes out. the result of the liquid that comes out are concentrated to 3 concentration, 10%, 50%, 100% concentrations and 3 color times 15 minutes, 25 minutes, 1minutes (1 hour). based on research the ability of ecstraction solution dervided, from purple cabbage, the result obtained macroscopically on blood smear slides are optimally coloured but microscopically the result obtained by purple cabbage solution colour every part of the erythrocyte cells both at concentrations of 10%, 50%, 100%. the optimal result obtained from each concentration and staining time at concentration of 100% with the most optimal time at 1 hour of staining.

keywords : cabbage purple, *Brasica Oleracea Var.capita L*, giemsa, blood smear slides, staining, anthocyanine, concentration, staining time

literature :

Years : 2013 - 2023

