**Biorefinery ekstraksi sequensial Fukoidan dan alginat: Pengaruh Pre-ekstraksi perlakuan asam Terhadap Viskositas Intrinsik Alginat dari Alga Coklat *Sargassum cristaefolium***

Sugiono Sugiono1, Doni Ferdyansah2

1 Sugiono Sugiono, Universitas Islam Madura, Pamekasan 69351, Indonesia

2Doni Ferdiansyah, Universitas Islam Madura, Pamekasan 69351, Indonesia

yonosugiono78@yahoo.co.id 1, doni.ferdiansyah@yahoo.com 2

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk menentukan kondisi proses yang memberikan nilai maksimum respon viskositas intrinsic. Rancangan faktorial 2k digunakan untuk mengetahui pengaruh suhu, waktu dan pH terhadap viskositas intrinsik dan menentukan ketepatan model polynomial orde pertama. Perlakuan suhu, waktu dan pH pre-ekstraksi memberikan pengaruh signifikan terhadap viscositas intrinsic alginat *Sargassum cristaefolium*. Nilai maksimum viskositas intrinsik alginat 502.05 ml/g terjadi pada kondisi pre-ekstraksi suhu 35oC, waktu 60 menit, dan pH 3. Model polinomial orde pertama berbentuk kuadratik, perencanaan titik pusat penelitian suhu 35oC, waktu 60 menit dan pH 3 adalah tepat.

Keyword: pre-ekstraksi, alginat, intrinsic viscosity, *Sargassum cristaefolium*

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang**

Alginat adalah polisakarida yang terdapat dalam matrik dinding sel alga coklat jumlahnya berkisar 8-40%, tersusun dari polimer linear β-(1-4)-D-mannuronat (M) dan ᾳ-L-guluronat (G) (Boisseson *et al.*, 2004; Draget and Taylor, 2011). Alginat dimanfaatkan secara luas pada industri pangan dan non pangan sebagai bahan tambahan untuk menstabilkan sistem emulsi, pengental, dan pembentuk gel (Torres *et al.,* 2007; Hernandez-Carmona, 2013). Kebutuhan alginat untuk industri dalam negeri saat ini diperkirakan lebih dari 2000 ton per tahun semuanya dipenuhi dari produk impor (Laksmono *dkk*., 2013). Indonesia mempunyai potensi sumber daya alginofit yang besar, namun belum bisa dimanfaatkan secara optimal mengingat perkembangan metode ekstraksi alginat dalam negeri belum bisa menghasilkan alginat dengan kualitas reologi yang tinggi.

Tahap pertama dalam protokol ekstraksi alginat adalah perlakuan asam, Perlakuan pre-ekstraksi alga coklat dengan pelarut asam berpengaruh terhadap karakteristik fisik alga coklat dalam pelarut alkali dan kualitas alginat (Hernandez-Carmona *et al.* 1999; Lorbeer *et al.* 2015; Silva *et al.* 2015). Karena itu penting untuk memahami pengaruh pre-ekstraksi perlakuan asam terhadap viskositas intrinsic alginat berdasarkan konsep biorefinery ekstraksi fukoidan dan alginat dari alga coklat. Tujuan penelitian ini adalah mengamati pengaruh pH, suhu dan waktu ekstraksi fukoidan sebagai perlakuan pre-ekstraksi pelarut asam terhadap viskositas intrinsik alginat dari alga coklat *Sargassum cristaefolium*

**MATERI DAN METODE**

**Bahan**

*Sargassum cristaefolium* didapatkan dari pulau poteran Sumenep Madura, KOH, formaldehid, aquades, *hydrochloric acid* (HCl) 37%, etanol 99,8%, Na2CO3. Semua bahan kimia mempunyai derajat kemurnian teknis didapatkan dari CV. Makmur Sejati, CV. Krida Tama Persada.

**Desain Eksperimen**

Desain eksperimen ekstraksi alginat menggunakan rancangan faktorial 2k dengan 3 variabel yaitu suhu (x1), waktu (x2), dan pH(x3). Tiap variable terdiri dari 2 taraf dikode -1 dan +1 diperluas dengan 3-ulangan titik pusat dikode 0 (Gazpersz,1992), rancangan percobaan disajikan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Rancangan faktorial 23 dengan perluasan titik pusat

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Variabel aktual | Variabel kode | Viskositas intrinsik (ml/g) |
| Suhu(oC) | Waktu(menit) | pH | x1 | x2 | x3 |
| 1 | 45 | 30 | 5 | +1 | 0 | -1 | 152.07 |
| 2 | 45 | 90 | 5 | +1 | +1 | +1 | 198.92 |
| 3 | 45 | 30 | 1 | +1 | -1 | -1 | 276.65 |
| 4 | 25 | 30 | 5 | -1 | -1 | +1 | 187.87 |
| 5 | 25 | 30 | 1 | -1 | -1 | -1 | 265.91 |
| 6 | 45 | 90 | 1 | +1 | +1 | -1 | 195.41 |
| 7 | 25 | 90 | 1 | -1 | +1 | -1 | 105.89 |
| 8 | 25 | 90 | 5 | -1 | +1 | +1 | 223.06 |
| 9 | 35 | 60 | 3 | 0 | 0 | 0 | 502.05 |
| 10 | 35 | 60 | 3 | 0 | 0 | 0 | 403.35 |
| 11 | 35 | 60 | 3 | 0 | 0 | 0 | 400.31 |

Berdasarkan data eksperimen, dilakukan analisa regresi dan kesesuaian model persamaan polynomial ordo pertama :

Y=β0+β1x1+ β2x2+ β1x3 (1)

Dimana Y adalah variable respon, *β0* merupakankoefisien intercept; *βi, βii, βij* adalah koefisien regresi masing-masing linear, dan x123, kode dari tiga variable bebas suhu, waktu dan pH.

**Pelaksanaan Penelitian**

**Preparasi Sampel**

Alga coklat dicuci dengan air tawar hingga bersih, direndam dalam KOH 0,1% selama 1 jam dan dicuci untuk menghilangkan residu alkali (Subaryono dan Apriani. 2010). Alga coklat dikeringkan dengan dijemur pada sinar matahari, digiling dan disaring 60 mesh. Alga coklat direndam dalam larutan formaldehid 0,1 % 1 malam, dicuci hingga bersih dan dikeringkan dengan pengering kabinet suhu 45oC selama 6 jam (Wedlock and Fasihuddin, 1990; Hernandez-Carmona *et al.* 1999).

**Pre-ekstraksi**

Alga coklat dilarutkan dalam 0,03 M HCl pH 1-5, suhu 25-45oC, waktu 30-90 menit, rasio pelarut 1:20 (b/v) diaduk konstan dengan homogenizer 500 rpm, kemudian dicuci dengan aquades hingga pH netral dan ditiriskan airnya dengan dipress (Hernandez-Carmona *et al.* 1999).

**Ekstraksi Alginat**

Alga coklat hasil pre-ekstraksi asam ditambahkan larutan Na2CO3 pH 10 rasio pelarut 1:20 (b/v) suhu 70oC selama 2 jam. Filtrate disaring dan disentrifugasi pada kecepatan 5000 rpm, 10 menit, supernatan diambil. Filtrat alginat ditambahkan etanol 96% rasio 1:2 (v/v) dibiarkan selama 2 jam dan disaring. Alginat dicuci dua kali dengan etanol 70% dan 96% disaring dan dipress, alginat dikeringkan dengan oven suhu 45oC selama 24 jam dan digiling 60 mesh.

**Viskositas intrinsik**

Pengukuran viskositas sample alginat dilakukan dengan viscometer capillary Ubbelohde (Canon, USA) dengan diameter kapiler 0,56 mm pada suhu 25oC. Larutan alginat dibuat dengan melarutkan 30 mg alginat dalam 10 ml aquabides distirer selama 5 jam pada suhu ruangan (25oC), kemudian dibuat seri konsentrasi alginat 0,05-0,3 g/dL. Waktu alir larutan t, diukur relative terhadap waktu alir pelarut, t0. Viskositas intrinsik ditentukan dengan ekstrapolasi dari ɳsp/c hingga konsentrasi nol (zero) (Chee et al. 2011).

Viskositas relative, ɳ=$\frac{t}{t\_{0}}$(2)

Viskositas spesifik, ɳsp= ɳ-1 (3)

Viskositas reduksi, $\frac{ɳ\_{sp}}{c}$= $\frac{ɳ\_{-1}}{c}$ (4)

Viskositas Intrinsic, [ɳ]=$\lim\_{c\to 0}\frac{ɳ\_{sp}}{c}$ (5)

**Analisa Data**

Analisa data dan keakuratan model persamaan polinomial dilakukan dengan program *design expert versi 7* untuk analisa ragam viskositas intrinsic.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**4.1 Intrinsic viscosity**

Penelitian pengaruh suhu, waktu dan pH pre-ekstraksi perlakuan asam yang berbeda terhadap viskositas intrinsik alginat *Sargassum cristaefolium* didapatkan bahwa viskositas intrinsic semakin tinggi pada pH 3 dan waktu 60 menit kemudian menurun pada pH 5 dan waktu 30-90 menit, viskositas intrinsic tertinggi 502,05 ml/g pada suhu 35oC, waktu 60 menit dan pH 3, sedangkan viskositas intrinsic terendah yaitu 105,89 ml/g terjadi pada suhu 25oC, pH 1 dan waktu 90 menit. Viskositas intrinsic hasil penelitian ini relative sama dengan yang ada diliteratur (Rahelivao *et al.* 2013; Fenorodosa *et al*. 2010; Torres *et al.* 2009), dan lebih tinggi dari hasil penelitian Mahmood and Siddique (2010), Fertah *et al.* (2014) dan Sellimi *et al.* (2015).

Perlakuan suhu 25-45oC, waktu 30-90 menit dan pH 1-5 berpengaruh nyata terhadap viskositas intrinsic alginat *Sargassum cristaefolium* (P=0,05). Perlakuan pre-ekstraksi berpengaruh sangat positif terhadap viskositas instrinsik alginat pada suhu 35oC, waktu 60 menit dan pH 3, viskositas intrinsic menurun cepat pada pH 1 dan 5 waktu 30-90 menit. Hal ini berkaitan dengan terjadinya degradasi rantai polimer alginat akibat reaksi β-eliminasi pada ikatan 4-α-glikosidik dan pemecahan hidrolitik dikatalis proton (Smidsrod *et al.* 1969; Haug *et a1,* 1967). Degradasi rantai polimer alginat semakin parah pada pH 1 dan waktu pre-ekstraksi 30-90 menit (Sugiono et al. 2018; Lorbeer *et al.* 2015).



Gambar 1. Pengaruh suhu dan waktu pre-ekstraksi perlakuan asam terhadap viskositas intrinsik alginat *Sargassum cristaefolium*

**4.2 Ketepatan Model**

Prediksi model polynomial eksperimen orde pertama hasil perhitungan respon viskositas intrinsic sebagai berikut:

y= 244.942-10.08x1-39.80x2-20.48x3+22.61x1.x2-40.05x1.x3+80.82x2.x3-16.78x1.x2.x3

Hasil analisa ragam Tabel 2. didapatkan bahwa model bersifat signifikan pada taraf kepercayaan (α=0,05), hal ini menunjukkan bahwa perlakuan suhu, waktu dan pH pre-ekstraksi berpengaruh nyata terhadap respon viskositas intrinsik. Pengaruh faktor tunggal dan interaksi suhu, waktu dan pH pre-ekstraksi perlakuan asam berpengaruh negatif terhadap viskositas intrinsik.

Tabel 2. Analisa ragam regresi polinomial orde pertama

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sumber keragaman  | Jumlah kuadrat | df | Kuadrat tengah | Nilai-F  | Nilai-p |
| Model | 0.000 | 0 |  |  |  |
| Lengkungan | 1.200E+005 | 1 | 1.200E+005 | 37.54 | 0.0002\* |
| Residual | 28770.94 | 9 | 3196.77 |  |  |
| *Lack of Fit* | 22070.29 | 7 | 3152.90 | 0.94 | 0.6046ns |
| *Galat murni* | 6700.65 | 2 | 3350.33 |  |  |
| JK Total | 1.488E+005 | 10 |  |  |  |

Keterangan: \* = Signifikan

ns = tidak signifikan

Uji kelengkungan (*curvature*) bersifat signifikan pada taraf kepercayaan α=0,05. Hal ini menunjukkan bahwa model polinomial ekperimen orde pertama berbentuk kuadratik (Gazpersz, 1992; Montgomery 2005). Dijelaskan bahwa jika uji *curvature* bersifat signifikan berarti model polinomial berbentuk kuadratik (Sugiono et al. 2014). Titik tengah perencanaan adalah tepat, respon optimal berada disekitar suhu 35oC, waktu 60 menit dan pH 3 (Gambar 2).



Gambar 2. Pengaruh suhu, waktu dan pH terhadap viskositas intrinsik

**Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan:

1. Perlakuan suhu, waktu dan pH memberikan pengaruh signifikan terhadap viscositas intrinsic alginat *Sargassum cristaefolium.*
2. Nilai maksimum viskositas intrinsik 502.05 ml/g terjadi pada suhu 35oC, waktu 60 menit dan pH 3 adalah tepat, dengan. Model polinomial orde pertama berbentuk kuadratik, perencanaan titik pusat penelitian suhu 35oC, waktu 60 menit dan pH 3adalah tepat.

**Ucapan Terimakasih**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada DRPM DIKTI yang telah membiayai penelitian ini melalui dana Hibah Penelitian Dosen Pemula Tahun 2018, UIM dan semua pihak yang telah membantu penelitian ini.

**Daftar Pustaka**

1. Boisseson, M.R.D., Leonard M., Favre E., Hubert P., Marcha l P. and Dellacherie E., 2004. Physical alginate hydrogels based on hydrophobic or dual hydrophobic/ionic interactions: Bead formation, structure, and stability. J. of Coll. and Interface Sci*.* 273: 131–139
2. Chee, Swee-Yong, P. K. Wong and C. L. Wong. 2011. Extraction and characterisation of alginate from brown seaweeds (Fucales, Phaeophyceae) collected from Port Dickson, Peninsular Malaysia. J. Appl.Phycol. 23:191–196
3. Draget, I. Kurt and C. Taylor. 2011. Chemical, physical and biological properties of alginates and their biomedical implications. Food Hydrocoll. 25(2): 251–56.
4. Fenoradosoa Taratra Andrée, Ghina Ali, Cedric Delattre, Celine Laroche, Emmanuel Petit, Anne Wadouachi and Philippe Michaud, 2010. Extraction and characterization of an alginate from the brown seaweed *Sargassum turbinarioides Grunow*. *Journal Applied Phycology,* 22, 131–137
5. Fertah M., Belfkira A., Dahmane E.M., Taurirte M., and Brouillette. A., and Taurirte M., 2014. Extraction and characterization of sodium alginate from Moroccan *Laminaria digitata* brown seaweed. *Arabian Journal of Chemistry*, 5, 3, 1878-1888
6. Gaspersz, 1992. Metode perancangan percobaan. Armico. Bandung. P.202-271
7. Haug, A., B. Larsen and O. Smidsrod. 1967. Alkaline degradation of alginate. Acta. Chem. Scand. 21: 2859-2870
8. Haug, A., B. Larsen and O. Smidsrod.1963. The degradation of alginates at different pH values. Acta. Chem. Scand. 17(5): 1466-1468
9. Hernandez-Carmona G., D.J. McHugh, D.L. Arvizu-Higuera and Rodriguez-Montesinos. 1999. Pilot plant scale extraction of alginate from *Macrocystis pyrifera*. 1. Effect of pre-extraction treatments on yield and quality of alginate. J. Appl. Phycol. 10: 507-513.
10. Hernandez-Carmona. 2013. Conventional and alternative technologies for the extraction of algal polysaccharides. Woodhead publishing limited. Mexico. 472-514.
11. Lorbeer A. J., Jelle Lahnstein, Vincent Bulone, Trung Nguyen, Wei Zhang. 2015 Multiple-response optimization of the acidic treatment of the brown alga Ecklonia radiata for the sequential extraction of fucoidan and alginate. *Bioresource Technology,*197, 302-309
12. Mahmood S.J. and Siddique A., 2010. Ionic studies of sodium alginate isolated from *Sargassum terrarium* (brown algae) karachi coast with 2,1-electrolyte. *Journal of Saudi Chemycal Society*, 14, 117-123
13. Montgomery D. C. 2005. Response surface methods and designs. New York. USA: John Willy and Sons. Inc.
14. Rahelivao, Marie Pascaline, Hanta Andriamanantoanina, Alain Heyraud, and Marguerite Rinaudo, 2013. Structure and Properties of Three Alginates from Madagascar Seacoast Algae. *Food Hydrocolloids* 32, 1, 143–46.
15. Sellimi, S., I. Younes, H.B. Ayed, H. Maalej, V. Montero, M. Rinaudo, M. Dahia, T. Mechichi, M. Hajji and M. Nasri. 2015. Structural, physicochemical and antioxidant properties of sodium alginate isolated from a Tunisian brown seaweed. Int. J. Biol. Macromol.72: 358–1367
16. Silva, M., Gomes, F., Oliveira, F., Moraisand, S., Delerue-Matos, C. Microwave-assisted alginate extraction from Portuguese saccorhiza polyschides– influence of acid pretreatment. World Academy of Science, Engineering and Technolology. *Int J Chem, Mol, Nucl, Mat Metall Eng.* 2015; 9(1): 30-33.
17. Smidsrod, O., A. Haug and B. Larsen. 1963. Degradation of alginate in the presence of reducing compounds. Acta. Chem. Scand. 17(10): 2628-2637
18. Smidsrod, O., B. Larsen, T. Painterand A. Haug. 1969. The role of intramolecular autocatalysis in the acid hydrolysis of polysaccharides containing 1.4-linked hexuronic acid. Acta. Chem. Scand. 23: 1573-1580
19. Subaryono, S.N.K. Apriani. 2010. Pengaruh dekantasi filtrat pada proses ekstraksi alginat dari *Sargassum sp*. terhadap mutu produk yang dihasilkan. JPB. Kelautandan Perikanan. 5 (2): 165-175
20. Sugiono, Widjanarko S. B., Adisoehono L., 2014. Extraction Optimization by Response Surface Methodology and Characterization of Fucoidan from Brown Seaweed Sargassum polycystum. *International Journal of ChemTech Research*, Vol.6, No.1, pp 195-205
21. Sugiono, Estiasih T., Masruri., Widjanarko S. B. Ekstruder ulir ganda: Pengaruh kondisi proses terhadap viskositas intrinsik alginat dari *Sargassum cristaefolium*. Agrosains, 3(1): 279-285
22. Sugiono, S., Masruri, M., Estiasih, T., Widjanarko, S. B. Multiple-response optimization of the acidic pre-treatment of the brown alga *Sargassum cristaefolium* for the alginate extraction using twin screw extruder. *Biosci res*. 2018;15(2):683-693
23. Torres, M.R., A.P.A. Saosa, E.A.T.S. Filho, D.F. Melo, J.P.A. Feitosa, R.C.M.D. Paula and M.G.S. Lima. 2007. Extraction and physochemical characterization of *Sargassum vulgare* alginate from Brazil. Carbohydr. Res. 342:2067-2074.
24. Wedlock D.J. and Fasihuddin B.A., 1990. Effect of formaldehyde pre-treatment on the intrinsic viscosity of alginate from various brown seaweeds. *Food Hydrocoll.* 4(1): 41-47