ABSTRAK

Isolasi dan KarakterisasiFlavonoid dari Umbi Bawang Merah (*Allium cepa* L.).
Oleh: Maulidi Aqsha, 2009 – 12871.

Telah dilakukan isolasi flavonoid dari umbi bawang merah (*Allium cepa* L.) di Laboratorium Penelitian Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang.Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengetahui karakteristik senyawa flavonoid dari umbi bawang merah.Metode isolasi yang digunakan adalah maserasi dengan metanol, dilanjutkan dengan fraksinasi dengan n-heksana dan etil asetat. Pemisahan fraksi etil asetat dengan kromatografi kolom menggunakan silika, eluen yang digunakan etil asetat : metanol secara SGP. Uji kemurnian hasil isolasi dilakukan dengan KLT dan titik leleh. Flavonoid murni yang diperoleh berupa serbuk berwarna kuning sebanyak 45,4 mg dengan range titik leleh 285,6 – 286,9 ˚C. Hasil uji dengan pereaksi warna NaOH 10%, H_2SO_4 pekat, dan Mg-HCl menunjukan adanya senyawa flavon. Hasil uji KKt-2A memperlihatkan noda berada pada daerah aglikon : flavonol. Dari hasil analisa data spektra IR menunjukan adanya gugus -OH, C-O-C eter, C=C aromatis, dan C=O karbonil. Sedangkan dari spektra UV-Vis menunjukan adanya ikatan rangkap terkonjugasi.Dari data diatas diduga flavonoid hasil isolasi adalah suatu flavonol (3-OH bebas) dengan gugus -OH pada C-3, C-5, C-3’ dan C-4’.

Kata kunci: Flavonoid, bawang merah, kromatografi kolom, KLT, UV-Vis,IR