ABSTRAK

Isolasi dan Karakterisasi Flavonoid dari Daun Kapuk (Ceiba pentandra L.)

Oleh: Putri Diana, 2009 – 12891.

Telah dilakukan isolasi flavonoid dari daun kapuk (*Ceiba pentandra* L.) di Laboratorium Penelitian Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengetahui karakteristik senyawa favonoid dari daun kapuk. 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 silica gel, 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 putih kecoklatan dengan range titik leleh 263,3 -263,8 °C.

Hasil uji dengan pereaksi warna NaOH 10%, H₂SO₄ pekat, dan Mg-HCl menunjukan adanya senyawa flavon. Hasil uji KKt-2A memperlihatkan noda berada pada daerah aglikon flavon. Dari hasil analisis data spektra IR menunjukan adanya gugus -OH, C-O eter, C=C aromatis, dan C=O karbonil. Sedangkan dari spektra UV-Vis adanya gugus -OH pada C-3. Dari data diatas diduga flavonoid hasil isolasi adalah suatu flavon dengan gugus -OH pada C-3 yaitu 3-hidroksiflavon.