

ABSTRAK

Sabariah, 2009 : Isolasi dan Karakterisasi Flavonoid dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.)

Telah dilakukan isolasi flavonoid dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* 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 kulit buah manggis. Metode isolasi yang digunakan adalah maserasi dengan methanol, 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 kristal amorf berwarna kuning sebanyak 0,0012 g dengan range titik leleh 279,8 – 280,7 °C. Hasil uji dengan pereaksi warna NaOH 10%, H₂SO₄ pekat, dan Mg-HCl menunjukkan adanya senyawa flavonol. Hasil uji Kkt-2A memperlihatkan noda berada pada daerah aglikon flavonol. Dari hasil analisa data spektra IR menunjukkan adanya gugus -OH, C-O-C eter, dan C=C aromatis. Sedangkan dari spektra UV-Vis menunjukkan adanya gugus OH pada C-4'. Dari data diatas diduga flavonoid hasil isolasi adalah suatu flavonol (3-OH bebas) dengan gugus -OH pada C-4'.

Kata Kunci: Flavonoid, Kulit Buah Manggis, UV-Vis dan IR.