ABSTRAK

Desri Indika Rahmi, 2014 : Isolasi dan Karakterisasi Flavonoid dari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*. Val)

Telah dilakukan isolasi flavonoid dari rimpang kunyit (Curcuma domestica. Val) di Laboratorium Penelitian Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengkarakterisasi senyawa flavonoid yang terdapat dalam rimpang kunyit (Curcuma domestica. Val). Metode isolasi yang digunakan adalah maserasi dengan pelarut MeOH, fraksinasi dengan n-heksana dan etil asetat. Pemisahan fraksi etil asetat sebanyak 7,3585 g dengan kromatografi kolom dan sebagai adsorben silika gel dan eluen EtOAC : MeOH secara SGP. Uji kemurnian hasil isolasi dilakukan dengan KLT dan titik leleh. Flavonoid murni yang diperoleh berupa serbuk berwarna kuning kecoklatan dengan range titik leleh 178,6–179,7°C. Hasil uji dengan pereaksi warna NaOH 10%, H₂SO₄ pekat, dan Mg-HCl menunjukan adanya senyawa flavonol. Hasil uji KKt-2A memperlihatkan noda berada pada daerah aglikon: hidroflavonol. Dari hasil analisa data spektra IR menunjukan adanya gugus -OH, C-O-C eter, C=C alkena dan C=C aromatis. Sedangkan dari spektra UV-Vis menunjukkan adanya ikatan rangkap terkonyugasi, adanya -OH pada cincin A dan adanya gugus yang peka terhadap basa. Dari hasil analisis data spektrum UV-Vis dan spektrum IR, flavonoid hasil isolasi diduga 6,7-dihidroflavonol atau 7,8-dihidroflavonol.

Kata Kunci : Flavonoid, Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*. Val), UV-Vis, dan Inframerah