

**ISOLASI DAN IDENTIFIKASI FLAVONOID DARI FRAKSI ETHER
PERASAN DAGING BUAH MAKUTA DEWA (*Phaleria macrocarpa*
(Scheff.)Boerl.)**

INTISARI

Didalam buah makuta dewa (*Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl.) terkandung flavonoid yang mempunyai aktivitas anti bakteri, anti fungal, anti inflamasi, anti oksidan, dan lain-lain. Senyawa flavonoid sendiri mempunyai sifat kelarutan dua bentuk yaitu larut dalam pelarut polar dan pelarut non polar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lebih lanjut kandungan flavonoid yang terdapat dalam perasan daging buah makuta dewa khususnya dalam fraksi eter.

Perasan daging buah makuta dewa didapat dari buah makuta dewa masak yang masih segar dicuci dengan air sampai bersih, dibuang bijinya, diparut dan diperas dengan kain saring. Setelah itu dilakukan uji pendahuluan dengan reaksi warna dan kromatografi kertas satu arah (KKt 1A), kertas Whatmann no 1 sebagai fase diam dan t-butanol asam asetat : air (3:1:1) sebagai fase gerak. Adanya bercak yang muncul setelah pengembangan diamati dibawah sinar UV 366 nm sebelum dan sesudah diuapi amonia. Kemudian dikromatografi kertas dua dimensi (KKt 2A) menggunakan fase diam kertas Whatmann no 1 dengan cairan pengembang fase I (t-butanol asam asetat : air (3:1:1)) dan fase II (asam asetat 15%) dan diperiksa dibawah lampu UV 366 nm. Diperoleh bercak sebagai isolat dari fraksi eter kemudian diidentifikasi struktur flavanoidnya berdasarkan data-data spektrum spektrofotometri UV (panjang gelombang 200-500 nm). Data yang diperoleh dianalisis dengan metode deskriptif komparatif berdasarkan acuan pustaka.

Dari hasil analisis reaksi warna, identifikasi kromatografi kertas, identifikasi warna bercak sebelum dan sesudah diuapi amonia dan data spektrum berdasarkan panjang gelombang puncak serta pergeseran puncak dapat diperkirakan jenis kandungan flavonoid dalam fraksi eter perasan daging buah makuta dewa termasuk Isoflavon yang mempunyai gugus orto dihidroksi pada cincin A (6,7 atau 7,8) tanpa gugus hidroksi pada C-3 dan C-5.

Kata kunci : makuta dewa, flavonoid, fraksi eter, kromatografi kertas, spektroskopi UV

ABSTRACT

In fruit of makuta dewa (*Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl.) Contents of flavonoid that have antibacterial activity, anti fungal, anti inflammation, anti oxidant, and others. Flavonoid compounds it self have dissolve character in two form that is dissolve in polar solvent and non polar solvent. This research aim to know furthermore contents of flavonoid which there are in squizzed juice of fruits flesh makuta dewa especially in ether fraction.

Squizzed juice of fruits flesh makuta dewa got from fruit of makuta dewa still ripe be fresh washed until cleanness, thrown the seed, grated and extorted with cloth filter. Then done by antecedent test with reaction of one way paper chromatography and colors (KKt 1A), paper Whatmann no.1 as stationary phase and t-butanol acetic acid : water (3:1:1) as mobile phase. Existence mark that appears after development is observed under UV of 366 nm before and after steamed with ammonia. Then paper chromatography of two dimension (KKt 2A) apply paper stationary phase Whatmann no.1 with dilution of developer of phase I (t-butanol acetic acid : water (3:1:1)) and phase II (acetic acid of 15%) and checked under UV lamp of 366 nm. Obtained by mark as isolate from ether fraction then identification by the flavanoid structure based on UV spectroscopy spectrums data (wavelength of 200-500 nm). Data which analyzed obtained with descriptive method of comparability based on book reference.

From analysis result reaction of colour, identify paper chromatography, identify mark colour before and after steamed with ammonia and spectrum data based on top wavelength and also friction of top can estimate type of contents of flavonoid in ether fraction of squizzed juice of fruits flesh makuta dewa cum Isoflavon having bunch orto hydroxy at ring A (6,7 or 7,8) without hydroxy bunch at C-3 and C-5.

Keyword: makuta dewa, flavonoid, ether faction, paper chromatography, UV spectroscopy