## Universitas Indonesia Library >> UI - Skripsi Membership

## Identifikasi senyawa antioksidan dan antibakteri ekstrak N-Heksana daging buah mengkal Dillenia Indica

Fidla Arif, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20247407&lokasi=lokal

\_\_\_\_\_\_

## **Abstrak**

Dillenia indica merupakan tanaman yang tumbuh di lingkungan Departemen Teknik Gas dan Petrokimia FTUI, dan telah terbukti memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri. Untuk mengetahui senyawa antioksidan dan antibakteri yang terkandung dalam daging buah mengkal Dillenia indian, dilakukan isolasi dan uji identifikasi daging buah yang mengkal dari Dillenia indica. Preparasi sampel dibuat dalam dua cara berbeda yaitu dengan memotong daging buah mengkal kecil-kecil dan dengan menghancurkan daging buah menggunakan juicer. Isolasi dilakukan dengan maserasi dalam pelarut n-heksana, yang dilanjutkan dengan pemisahan ekstrak menggunakan metode kromatografi kolom dengan fasa diam silika gel dan fasa geraknya n-heksana dan etil asetat secara gradien. Kemudian pada fraksi hasil isolasi tersebut akan dilakukan uji identifikasi senyawa dengan menggunakan Gas Chromarography-Mass Spectroscopy (GC-MS), dan Infra Red (IR). Setelah dilakukan serangkaian uji identifikasi tersebut, diperoleh hasil berupa terdapatnya senyawa anti bakteri (golongan terpenoid) yang berupa Ergost- 5-en-3-ol, stigmas-5-en-3-ol dan antioksidan BHT pada fraksi M hasil ekstraksi buah mengkal yang dipotong kecil-kecil. Sedangkan pada fraksi N hasil ekstraksi buah mengkal yang dijuice terdapat senyawa terpenoid yaitu stigmast-5-en-3-ol dan stigmasta-5,23-dien-3B-ol serta BHT (Butil Hidroksi Toluen).