

ABSTRAK

Nela Risti Opaladu. 2013. *Isolasi Dan Karakterisasi Senyawa Metabolit Sekunder Dari Daging Buah Sirsak*. Skripsi, Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dra. Nurhayati Bialangi, M.Si dan pembimbing II Erni Mohamad, S.Pd, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengkarakterisasi senyawa metabolit sekunder dari daging buah sirsak. Sebanyak 1000 gram daging buah sirsak di maserasi dengan metanol menghasilkan ekstrak metanol sebanyak 364,14 gram. Hasil partisi ekstrak kloroform sebanyak 32,77 gr. Hasil pemisahan dengan kromatografi kolom menghasilkan 48 fraksi. Dari fraksi-fraksi tersebut di uji kromatografi lapis tipis dimana diambil perwakilan fraksi yang warnanya sama. Pemilihan pemurnian difokuskan pada kelompok fraksi nomor 42, 43, dan 44. Terhadap fraksi 42 dipilih untuk dianalisis lebih lanjut setelah diidentifikasi sebagai senyawa murni secara kromatografi lapis tipis yang menunjukkan pola noda tunggal. Hasil analisis menggunakan spektrofotometer IR dan spektrofotometer UV-Vis menunjukkan isolat mengandung senyawa flavonoid sekunder dengan gugus fungsi -OH pada daerah bilangan gelombang 3419.56 cm^{-1} , C-H pada daerah bilangan gelombang $2943,17\text{ cm}^{-1}$, C=O pada daerah bilangan gelombang $1731,96\text{ cm}^{-1}$, C=C pada bilangan gelombang 1643.24, 1542.95, 1515.94 cm^{-1} , dan C-O pada bilangan gelombang 1217,00, 1137,92, 1078,13, 1002,92 cm^{-1} serta memberikan dua puncak serapan pada panjang gelombang 340,5 nm pita I yang diduga adanya transisi $\pi \rightarrow \pi^*$ seperti ikatan C=C aromatik dan panjang gelombang 205,5 nm pita II diduga karena adanya transisi $n \rightarrow \sigma^*$ yang mengandung gugus -OH.

Kata kunci : isolasi, karakterisasi, sirsak, senyawa metabolit sekunder