

KARATERISASI FLAVONOID DARI DAUN MIN (*Melia azedarach*)

Suryelita

Staf Pengajar Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengkarakterisasi flavonoid dari daun min(*Melia azedarach*). Metoda yang digunakan adalah ekstraksi secara maserasi dengan methanol dan fraksinasi menggunakan n-heksana dan etil asetat. Pemisahan dilakukan dengan kromatografi kolom dan pemurnian dengan rekristalisasi. Karakterisasi flavonoid dilakukan dengan Kkt-2A terdapat noda dibahagian kiri bawah berwarna kuning lembut dengan sinar UV dan menjadi kuning kuat diuapi amoniak pekat. Bila direaksikan dengan pereaksi warna NaOH 10% , H₂SO₄ pekat berwarna kuning dan dengan MgCl/HCl berwarna oranye kuat. Hasil spektroskopi UV-vis memberikan serapan maksimal pada 256,0 nm (pita II) dan 374,1 nm (pita I). Penambahan NaOMe menurunkan intensitas spektrum. Penambahan NaOAc menyebabkan pergeseran batokromik 17,3 nm pita II dan penambahan H₃BO₃ terjadi pergeseran batokromik 16,7 nm pita I. Dengan AlCl₃ terjadi pergeseran batokromik 22,6 nm pita I, penambahan HCl terjadi pergeseran batokromik 57,3 nm. Hasil Spektroskopi IR terdapat pita serapan pada 3300 cm⁻¹, 1625 cm⁻¹, 1520cm⁻¹ dan 118 cm⁻¹. Dari data yang didapat diduga flavonoid hasil isolasi adalah Aglikon flavonol dengan titik leleh 304,7^o C – 307,8^oC.

Kata kunci: *Flavonoid, Isolasi, Karakterisasi.*