

ISOLASI FLAVONOID UMBI BAWANG DAYAK (*Eleutherine bulbosa* Merr.) SERTA UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

ABSTRAK

ANITA SARAH HIDAYAH

Email : anit.sarah94@gmail.com

Dalam penelitian ini telah dilakukan pengujian aktivitas antioksidan dan isolasi senyawa flavonoid dari ekstrak umbi bawang dayak (*Eleutherine bulbosa* Merr.). Ekstraksi dilakukan dengan metode refluks menggunakan tiga pelarut, menghasilkan ekstrak etanol 70% (RE), ekstrak etil asetat (RA), dan ekstrak n-heksan (RH). Berdasarkan pengujian menggunakan metode DPPH, aktivitas antioksidan dari ketiga ekstrak, dinyatakan dalam nilai IC_{50} , secara berurutan adalah 46,14 ppm; 31,27 ppm; dan 73,76 ppm. Berdasarkan nilai IC_{50} , selanjutnya ekstraksi dilakukan menggunakan pelarut etil asetat, kemudian dipekatkan hingga diperoleh ekstrak kental. Fraksinasi dilakukan dengan cara Kromatografi Cair Vakum menghasilkan tujuh subfraksi. Pemantauan subfraksi dilakukan secara Kromatografi Lapis Tipis menggunakan fase diam silika gel GF₂₅₄ dengan fase gerak n-heksan:etil asetat (7:3), pemantauan dengan KLT menunjukkan adanya senyawa berwarna kuning dengan Rf 0,4 pada subfraksi 7. Isolasi senyawa pada subfraksi 7 dilakukan secara KLT-preparatif menggunakan fase diam silika gel GF₂₅₄ dan fase gerak toluen:etil asetat (3:2) menghasilkan tiga pita isolat berwarna kuning, dan dipilih pita satu (P1). Karakterisasi isolate P1 menggunakan penampak bercak DPPH 0,2% dan AlCl₃, menunjukkan bercak bereaksi positif terhadap DPPH dan AlCl₃. Karakterisasi isolat dengan spektrofotometri UV-sinar tampak menunjukkan adanya serapan maksimal pada panjang gelombang 330 nm (pita I) dan 277 nm (pita II). Isolat yang diperoleh memiliki aktivitas antioksidan dan diduga merupakan senyawa flavonoid jenis flavonol.

Kata Kunci : bawang dayak, antioksidan, flavonoid.