

## 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 indica*, 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 gerak n-heksana dan etil asetat secara gradien. Kemudian pada fraksi hasil isolasi tersebut akan dilakukan uji identifikasi senyawa dengan menggunakan Gas Chromatography-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 stigmast-5,23-dien-3B-ol serta BHT (Butil Hidroksi Toluen).