

Identifikasi kandungan senyawa kimia di dalam ekstrak etanol dari kulit luar, kulit keras dan daging buah pada Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) = Identification chemical compound in ethanol extract from outer shelling, hard shelling and pulp of fruit on Melinjo (*Gnetum gnemon* L.)

Tri Tuti Nur`aini, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20332221&lokasi=lokal>

Abstrak

Tanaman melinjo (*Gnetum gnemon* L.) memiliki banyak manfaat. Salah satunya pada buah melinjo yang selain bisa sebagai bahan makanan, juga dapat sebagai antioksidan. Pada penelitian ini dilakukan identifikasi kandungan senyawa kimia di dalam ekstrak kasar etanol dari kulit luar, kulit keras dan daging buah pada melinjo. Ketiga bagian buah melinjo yang kering dimaserasi dengan larutan etanol 50%. Filtrat yang didapat dipekatkan, sehingga didapat ekstrak kasar yang berwarna kuning-coklat terang pada daging buah, kuning-coklat gelap pada kulit keras dan kuning-coklat agak gelap pada kulit luar. Hasilnya kemudian di uji bercak KLT untuk mengetahui jumlah komponen senyawa yang ada dengan perbandingan efluen etil asetat : n-heksan, kloroform : metanol dan metanol : etil asetat. Setelah itu, dilakukan pengidentifikasian senyawa dengan menggunakan spektrometer GC-MS. Dari informasi yang didapat, ternyata pemisahan dengan GC-MS ditemukannya senyawa metil--D-galaktopiranosida pada sampel daging buah (73,58%, 87) dan kulit keras (84,22%, 87) serta senyawa metil--D- glukopiranosida pada sampel kulit luar buah (20,39%, 80). Selain itu juga teridentifikasi adanya senyawa 2,3-dihidro-3,5-dihidroksi-6-metil-4H-piran-4-on pada daging buah (1,87% , 90) dan kulit luar (4,10% , 91).

Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) has many benefits. One of them can be used a food ingredient and also as a antioxidant. In this research, we identified of chemical compounds in the crude extract ethanol from the outer shell, hard shell and pulp of fruit on melinjo. The three parts are dried fruits macerated melinjo with 50% ethanol solution. The filtrate obtained was concentrated, so to get a crude extract of a yellow-brown light on the pulp of fruit, dark yellow-brown on hard shell and yellow-brown hard bit dark on the outer shell. The result is then tested to determine the amount of spotting KLT components of existing compounds by comparison solvent system, ethyl acetate: n-hexane, chloroform: methanol and methanol: ethyl acetate. After that, the identification of compounds by using GC- MS spectrometer. From the information obtained, we found compound methyl-- D-galaktopiranosida on pulp of fruit (73.58%, 87) and the hard shell (84.22%, 87) and methyl--D –glukopiranosida on the outer shell of the fruit sample (20.39%, 80). It also identified the compound 2,3-dihydro-3 ,5-dihydroxy-6-methyl-4H- pyran-4-on the pulp of the fruit (1.87%, 90) and the outer shell (4.10%, 91).