

Ichsan. N. R., 2011, Isolasi, Identifikasi, dan Uji Aktivitas Lipid Peroksida Terhadap Senyawa Fenolik dari Kulit dan Biji Buah Kepel (*Stelechocarpus burahol*). Skripsi dibawah bimbingan Dr. Nanik Siti Aminah, M.Si dan Yanuardi Raharjo, S.Si, M.Sc, Departemen Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga, Surabaya

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan isolasi senyawa fenolik dari kulit dan biji buah kepel (*Stelechocarpus burahol*) dan mengetahui serta membandingkan aktivitas lipid peroksida ekstrak etanol, fraksi kloroform dan fraksi etanol sisa dari kulit dan biji buah kepel. Isolasi senyawa fenolik dilakukan dengan mengekstrak bahan menggunakan metode maserasi dengan pelarut etanol. Filtrat hasil maserasi selanjutnya dievaporasi hingga didapatkan ekstrak kental etanol. Ekstrak kental yang didapatkan selanjutnya dipartisi dengan kloroform dan dipisahkan menggunakan teknik kromatografi kolom hingga diperoleh senyawa fenolik. Senyawa fenolik dianalisis menggunakan $^1\text{H-RMI}$, uji golongan senyawa fenolik, dan uji total fenolik. Senyawa fenolik yang berhasil diisolasi didukung oleh hasil spektra $^1\text{H-RMI}$ yang menunjukkan adanya tiga sistem cincin aromatis pada δ 7,30-8,70 ppm, gugus O-CH₂-O pada δ 6,42 ppm, gugus metoksi (-OCH₃) pada δ 3,30 ppm, dan dua gugus metil pada δ 1,28 ppm. Uji aktivitas lipid peroksida dalam penelitian ini dilakukan dengan mengamati absorbansi dari pembentukan kompleks ferri tiosianat terhadap ekstrak etanol dan fraksi-fraksinya yang diukur dengan spektrofotometer UV-Vis pada panjang gelombang 500 nm. Hasil uji lipid peroksida menunjukkan urutan % aktivitas antioksidan sebagai berikut : ekstrak etanol (93,88%) > fraksi kloroform (80%) > fraksi etanol sisa (33,66%).

Kata kunci : kepel (*Stelechocarpus burahol*), senyawa fenolik, kromatografi, $^1\text{H-RMI}$, lipid peroksida, antioksidan.