

**ISOLASI SENYAWA FLAVONOID SEBAGAI ANTIOKSIDAN
PADA EKTRAK ETIL ASETAT UMBI UBI JALAR UNGU-
UNGU (*Ipomoea batatas* L.) Lam**

SKRIPSI

**WILDAN KUSNADIWAN
NIM 31116048**



**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI
TASIKMALAYA
2020**

**ISOLASI SENYAWA FLAVONOID SEBAGAI ANTIOKSIDAN
PADA EKTRAK ETIL ASETAT UMBI UBI JALAR UNGU-
UNGU (*Ipomoea batatas* L.) Lam**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Tugas Akhir
Program Studi S1 Farmasi

WILDAN KUSNADIWAN

NIM 31116048

**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA
PROGRAM STUDI S1 FARMASI
TASIKMALAYA**

2020

ABSTRAK

Isolasi Senyawa Flavonoid Sebagai Antioksidan Pada Ekstrak Etil Asetat Umbi Ubi Jalar Ungu-Ungu (*Ipomea batatas* L.) Lam

Wildan Kusnadiawan

Program Studi Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Ubi jalar ungu-ungu (*Ipomea batatas* L.) merupakan bahan pangan yang digunakan untuk mengobati penyakit secara alami. Ubi jalar ungu-ungu (*Ipomea batatas* L.) mempunyai manfaat sebagai antioksidan karena mampu menghambat radikal bebas. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan senyawa flavonoid yang terkandung pada umbi ubi jalar ungu-ungu (*Ipomea batatas* L.) yang berpotensi sebagai antioksidan. Tahapan identifikasi diawali dengan proses isolasi meliputi ekstraksi menggunakan metode refluks bertingkat dengan pelarut n-heksan dan etil asetat. Ekstrak etil asetat digunakan sebagai sampel pada tahap selanjutnya didapat rendemen sebesar 0,2%. Ekstrak dipantau menggunakan metode kromatografi lapis tipis dengan penampak bercak DPPH dan sitroborat. Langkah selanjutnya sampai diperoleh isolat dan mengidentifikasinya dilakukan dengan metode study literatur review terhadap beberapa penelitian yang melalui langkah KCV, KLTP, Uji Kemurnian, dan Reaksi Geser. Berdasarkan hasil penelitian dan review jurnal dapat disimpulkan bahwa isolat umbi ubi jalar ungu-ungu (*Ipomea batatas* L.) diduga merupakan senyawa flavonoid golongan flavon atau flavonol.

Kata Kunci: Isolasi, Antioksidan, Flavonoid, Ubi Jalar Ungu-Ungu, Etil Asetat.

ABSTRACT

*Purple-purple sweet potato (*Ipomea batatas* L.) is a food that can be used to treat diseases naturally. Antioxidant activity of this plants based on the ability to inhibit free radicals. The aims of this study is to determine flavonoid compound as antioxidant of purple-purple sweet potato (*Ipomea batatas* L.). The first stage of isolation is the extraction using reflux method with multilevel polarity solvents such as n-hexane and ethyl acetate. The result showed extract yield value of 0.2%, then monitored by thin layer chromatography with DPPH and cytroborate specific solvent. Review literature dtudies is used to predict the result of next isolation steps such as fractionation with KCV, purification of isolates with TLC, purity test with two dimensional TLC and identification of isolate by UV-Vis Spectrophotometry with shear reaction. Based on the results and review literature studies of it can be predicted that the isolate a flavon or flavonol compound.*

Keywords: *Isolation, Antioxidants, Flavonoid, Purple-Purple Sweet Potatoes, Ethyl Acetate.*