

ABSTRAK

Telah dilakukan optimasi ekstraksi senyawa α -mangostin dari kulit buah *Garcinia mangostana* Linn. dengan metoda maserasi, perkolasi dan sokletasi. Masing-masing metoda menggunakan 100 mg sampel dengan 600 mL n-heksana sebagai pelarut pertama dan 600 mL dikloro metana (DCM) sebagai pelarut kedua . Dari ketiga metoda ini, terlihat bahwa metoda sokletasi menghasilkan nilai rendemen ekstrak tertinggi yaitu sebesar 6,57 %. Selanjutnya dilakukan penentuan kadar senyawa α -mangostin dari masing-masing ekstrak menggunakan TLC *scanner*. Fase diam yang digunakan adalah plat silika 60 GF₂₅₄ dan fase geraknya DCM:metanol (49:1). Hasil penentuan kadar yang paling besar terdapat pada ekstrak yang diperoleh dari sokletasi yaitu sebesar 67,76 %.

ABSTRACT

The Optimization of extraction of α -mangostin compound from the pericarp *Garcinia mangostana* Linn was performed by applying 3 methods, which were maceration, percolation and sokletasi. Each method used a 100 mg sample with 600 mL of n-hexane as the first solvent and 600 mL of dichloro methane (DCM) as the second solvent. Of the three methods, the method of sokletasi produced the highest yield of extract which was 6.57%. Then the α -mangostin level of each extract were determined by using TLC scanner. The stationary phase used was 60 GF₂₅₄ silica plate and mobile phase was DCM: methanol (49:1). It was found that the highest level was on the extracts obtained from sokletasi that was 67.76%. methanol (49:1).