

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tinjauan tentang <i>Garcinia mangostana</i> Linn.	4
2.1.1 Klasifikasi tumbuhan <i>Garcinia mangostana</i> Linn.	4
2.1.2 Morfologi spesies <i>Garcinia mangostana</i> Linn.	4
2.1.3 Bagian-bagian buah <i>Garcinia mangostana</i> Linn.	5
2.1.4 Kegunaan <i>Garcinia mangostana</i> Linn.	6
2.1.5 Kandungan kimia <i>Garcinia mangostana</i> Linn.	6
2.2 Senyawa α -mangostin	7
2.2.1 Khasiat senyawa α -mangostin	8
2.3 Metode ekstraksi	8
2.3.1 Ekstraksi dengan menggunakan pelarut	8
2.3.2 Cara ekstraksi lainnya	10
2.4 Kromatografi lapis tipis (KLT/TLC)	11

2.4.1 Fasa diam (lapisan penyerap)	11
2.4.2 Fasa gerak (lapisan pengembang)	12
2.4.3 Prinsip KLT	13
2.4.4 Faktor yang mempengaruhi gerakan noda	13
2.4.5 Deteksi senyawa hasil KLT	14
2.4.6 Pengembangan plat KLT	15
2.5 TLC <i>scanner</i>	15
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	17
3.1 Waktu dan tempat pelaksanaan	17
3.2 Metodologi penelitian	17
3.3 Alat dan Bahan	17
3.4 Prosedur kerja	18
3.4.1 Pengumpulan bahan baku	18
3.4.2 Identifikasi bahan baku	18
3.4.3 Pengeringan bahan baku	18
3.4.4 Penghalusan bahan baku	19
3.4.5 Proses ekstraksi	19
3.4.5.1 Ekstraksi metode maserasi	19
3.4.5.2 Ekstraksi metode perkolasi	20
3.4.5.3 Ekstraksi metode sokletasi	21
3.4.6 Penentuan kadar α -mangostin dalam ekstrak	22
3.4.6.1 Pemeriksaan kemurnian α -mangostin	22
3.4.6.2 Pembuatan larutan standar	22

3.4.6.3 Pembuatan larutan ekstrak	22
3.4.6.4 Kromatografi lapis tipis (KLT)	23
3.4.6.5 Penentuan kadar	24
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil	25
4.2 Pembahasan	25
V. KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1. Kesimpulan	33
5.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
I.	Perlakuan tiap-taip <i>track</i> dari plat	46
II.	Hasil pemeriksaan spektrum IR senyawa α -mangostin perbandingan	47
III.	Hasil pemeriksaan spektrum UV senyawa α -mangostin perbandingan	48
IV.	Kemurnian α -mangostin	49
V.	Data nilai rendemen tiap-tiap metoda	50
VI.	Keterangan kurva kalibrasi	51
VII.	Jumlah α -mangostin dalam tiap track sampel	53
VIII.	Data kadar α -mangostin tiap-tiap ekstrak	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Bagian-bagian buah manggis	5
2	Struktur α -mangostin	8
3	Diagram alir prosedur penelitian	39
4	Skema maserasi kulit buah <i>G. mangostana</i> Linn.	40
5	Skema perkolasi kulit buah <i>G. mangostana</i> Linn.	41
6	Skema sokletasi kulit buah <i>G. mangostana</i> Linn.	42
7	Skema kerja penentuan kadar α -mangostin	43
8	Surat identifikasi <i>Garcinia mangostana</i> Linn.	44
9	Pola kromatografi lapis tipis 10X5cm	43
10	Pola kromatografi lapis tipis 20X20 cm	46
11	Spektrum IR senyawa α -mangostin pembanding	47
12	Spektrum UV senyawa α -mangostin pembanding	48
13	Grafik rendemen ekstrak	50
14	Kurva kalibrasi	51
15	Profil kromatogram larutan ekstrak dengan cara sokletasi	52
16	Profil kromatogram larutan ekstrak dengan cara perkolasi	52
17	Profil kromatogram larutan ekstrak dengan cara maserasi	52
18	Grafik kadar α -mangostin	54