

ABSTRAK

α -mangostin merupakan senyawa penanda yang terdapat dalam kulit buah dan kulit batang manggis (*Garcinia mangostana* L.). Perbedaan kandungan senyawa pada bagian tumbuhan dan tingkat kematangan buah menyebabkan perbedaan kuantitas dari senyawa tersebut. Kadar α -mangostin pada setiap bagian dari tumbuhan memiliki hubungan terhadap aktivitas dari senyawa α -mangostin. Oleh karena itu, dilakukan penentuan kadar α -mangostin dalam ekstrak kulit buah muda, kulit buah matang, dan kulit batang manggis dengan KLT-Densitometri. Pemisahan dengan KLT dilakukan dengan fase diam plat Silika Gel F₂₅₄ dan campuran fase gerak kloroform : metanol (10 : 0,1). Kandungan α -mangostin yang didapat pada ekstrak kulit buah muda 4,19 %, kulit buah matang 15,85% dan kulit batang 3,88%.

Kata kunci : α -mangostin, manggis, KLT-Densitometri

ABSTRACT

α -mangostin is a marker compound found in pericarp and bark of the mangosteen (*Garcinia mangostana* L.). Differences in the content of the organs of plants and the level of maturity of the fruit cause differences in the quantity of these compounds. Levels of α -mangostin on any part of the plant have a relationship to the activity of α -mangostin compounds. Therefore, the determination of the levels of α -mangostin from young pericarp, old pericarp, and bark extract mangosteen by TLC-densitometry. Dissociation with TLC Densitometry using Silicalgel F₂₅₄ as stationary phase and the mixture of Chloroform : Methanol (10 : 0,1) as mobile phase. α -mangostin levels in young pericarp extract 4,19%, old pericarp extract 15,85% and bark extract 3,88%.

Key words: α -mangostin, mangosteen, TLC-Densitometry