

**H A N A**

**PEMERIKSAAN EKSTRAK METANOL  
BUAH PANDAN LAUT  
(*Pandanus odoratissimus* L.F.)**



**JURUSAN FARMASI  
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS GARUT  
2007**

**PEMERIKSAAN EKSTRAK METANOL  
BUAH PANDAN LAUT  
(*Pandanus odoratissimus* L.F.)**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi pada Jurusan Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut

Garut, Agustus 2007

Oleh :

**H A N A**  
036007014

Disetujui oleh

**Prof. Dr. Ny. Iwang S. Soediro**  
Pembimbing Utama

**Ria Mariani, Msi., Apt.**  
Pembimbing Serta

**LEMBAR PENGESAHAN**



**(Prof. Dr. Ny. Iwang S. Soediro)**



Kutipan atau saduran ini, baik sebagian maupun seluruh naskah ini, harus menyebutkan nama pengarang dan sumber aslinya, yaitu Jurusan Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut.



Dengan ini saya menyatakan  
bahwa buku tugas akhir yang  
saya buat adalah bukan hasil dari  
kegiatan plagiat atau hasil jiplakan  
dari buah karya orang lain.

## ABSTRAK

Telah dilakukan telaah fitokimia ekstrak metanol buah pandan laut (*Pandanus odoratissimus* L.F.). Hasil penapisan fitokimia buah pandan laut menunjukkan adanya flavonoid, tanin galat dan steroid/triterpenoid. Pemeriksaan asam fenolat dilakukan dengan cara kromatografi kertas satu dan dua dimensi. Hasil menunjukkan bahwa ekstrak tanpa hidrolisis dan dihidrolisis basa diduga adanya asam vanilat, sedangkan ekstrak dihidrolisis asam diduga adanya asam vanilat dan asam siringat.

## ABSTRACT

A phytochemical study of the methanol extract of “buah pandan laut” (*Pandanus odoratissimus* L.F.) had been carried out. Phytochemical screening of pandan laut fructus showed the presence of flavonoid, galloyl tannin and steroid/triterpenoid. The phenolic acid study was carried out by one and two dimensional paper chromatography. Result showed that acid hydrolized extract contained phenolic acids, which were supposed to be vanillic and syringic acids, while the unhydrolized and alkali hydrolized extract vanillic acid.

*Tak satupun di dunia ini yang tetap*

*Kecuali perubahan yang tetap berubah*



## KATA PENGANTAR

Alangkah baiknya kita panjatkan puja dan puji terlebih dahulu kepada sang pencipta “ALLAH SWT” yang dengan karunianya telah memberi kepada kita kepercayaan untuk mengarungi kehidupan nyata, Shalawat serta Salam semoga terlimpah ruahkan kepada manusia sempurna sepanjang zaman “Nabi Muhammad SAW”.

Mengingat dan menyadari bahwa jenjang studi Strata Satu (S1) telah menuju tahap akhir, maka diperlukan penyusunan tugas akhir yang mana dibuat untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut. Pada tugas akhir ini diambil judul **“Pemeriksaan Ekstrak Metanol Buah Pandan Laut (*Pandanus odorositimus* L. F.)”**.

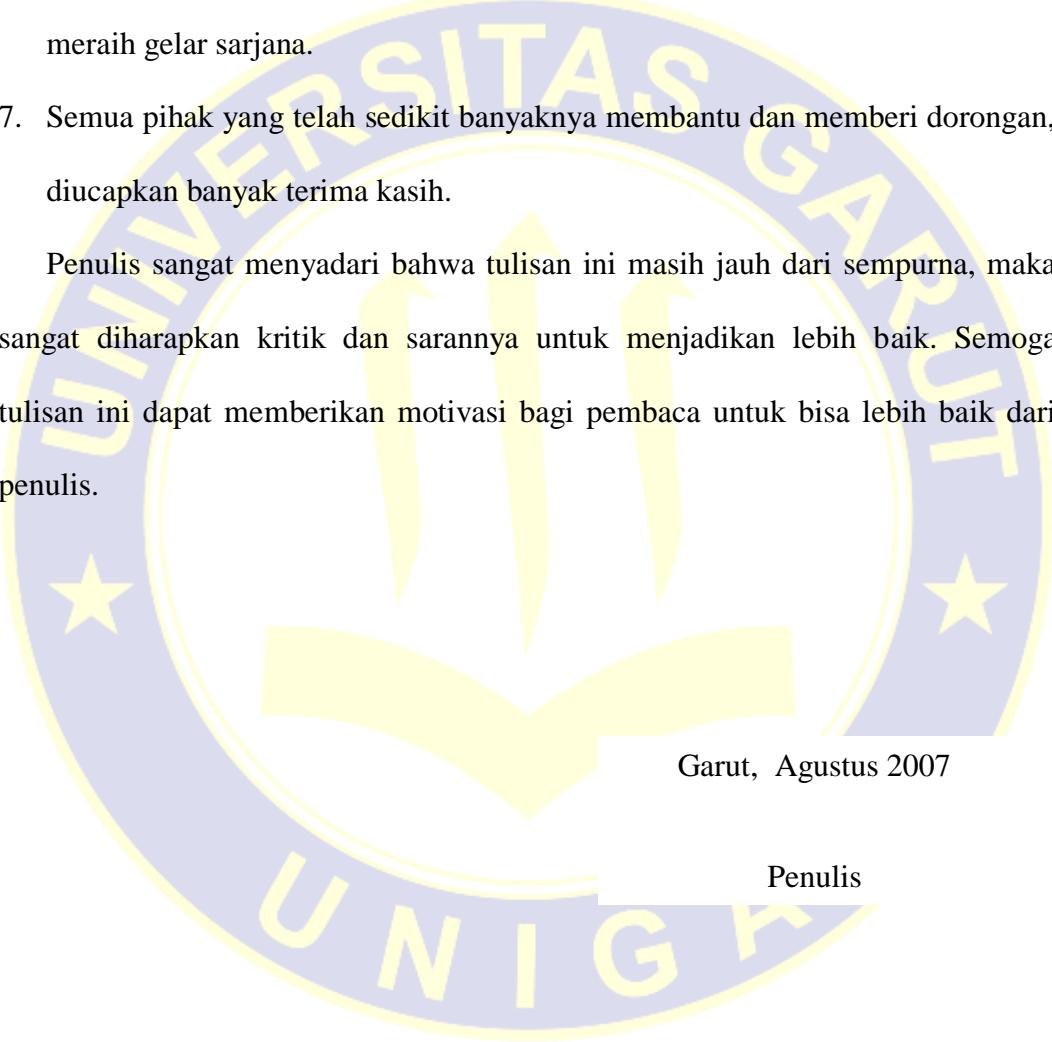
Disadari atau tidak disadari dalam penyusunan ini, masih jauh dari kesempurnaan, baik dari aspek metodologi atau aspek yang lainnya, maka koreksi-koreksi masih harus dilakukan oleh para pembaca, agar tulisan ini dapat diterima oleh semua khalayak.

Tidak lupa rasa terima kasih diucapkan kepada :

1. Dekan FMIPA Universitas Garut, Prof. DR. Ny. Iwang S. Soediro sekaligus pembimbing utama yang telah membimbing dengan penuh kesabaran.
2. Pembimbing serta Ria Mariani, Msi., Apt. yang telah banyak memberikan masukan.
3. Kedua orang tua beserta keluarga yang sangat mendukung dalam penulisan ini, baik dari materil maupun moril, serta doa yang tidak henti-hentinya.

4. Teman-teman seperjuangan “ThE PaLM” yang telah bersama melewati proses dalam meraih tujuan hidup.
5. Seseorang yang selalu dekat, yang menjadikan hidup penuh dengan warna-warni. Terima kasih atas support-nya. Love U.
6. Angk’03 yang telah banyak memberikan pelajaran yang berarti dalam proses meraih gelar sarjana.
7. Semua pihak yang telah sedikit banyaknya membantu dan memberi dorongan, diucapkan banyak terima kasih.

Penulis sangat menyadari bahwa tulisan ini masih jauh dari sempurna, maka sangat diharapkan kritik dan sarannya untuk menjadikan lebih baik. Semoga tulisan ini dapat memberikan motivasi bagi pembaca untuk bisa lebih baik dari penulis.



Garut, Agustus 2007

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

|   |     |
|---|-----|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                      | i   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                          | iii |
| <b>PENDAHULUAN.....</b>                         | 1   |
| <b>BAB</b>                                      |     |
| I. <b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                | 2   |
| 1.1 Tinjauan Botani .....                       | 2   |
| 1.1.1 Klasifikasi Tanaman.....                  | 2   |
| 1.1.2 Sinonim .....                             | 2   |
| 1.1.3 Nama Daerah.....                          | 2   |
| 1.1.4 Morfologi Tanaman .....                   | 3   |
| 1.1.5 Ekologi dan Penyebaran .....              | 3   |
| 1.2 Khasiat dan Penggunaan .....                | 3   |
| 1.3 Kandungan Kimia .....                       | 4   |
| 1.3.1 Flavonoid.....                            | 4   |
| 1.3.2 Tanin .....                               | 7   |
| 1.3.3 Asam Fenolat .....                        | 8   |
| 1.3.4 Steroid .....                             | 10  |
| II. <b>METODOLOGI .....</b>                     | 12  |
| III. <b>ALAT DAN BAHAN .....</b>                | 14  |
| 3.1 Alat .....                                  | 14  |
| 3.2 Bahan .....                                 | 14  |
| IV. <b>PENELITIAN DAN HASIL PENELITIAN.....</b> | 15  |
| 4.1 Penyiapan Bahan .....                       | 15  |
| 4.1.1 Pengumpulan Bahan .....                   | 15  |
| 4.1.2 Determinasi .....                         | 15  |
| 4.1.3 Pengolahan Bahan .....                    | 15  |
| 4.2 Pemeriksaan Makroskopik Simplisia .....     | 16  |
| 4.3 Karakterisasi Simplisia .....               | 16  |

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 4.3.1 | Penetapan Kadar Air .....                  | 16 |
| 4.3.2 | Penetapan Kadar Abu Total .....            | 17 |
| 4.3.3 | Penetapan Kadar Abu Larut Air .....        | 17 |
| 4.3.4 | Penetapan Kadar Abu Tidak Larut Asam ..... | 17 |
| 4.3.5 | Penetapan Susut Pengeringan .....          | 18 |
| 4.3.6 | Penetapan Kadar Sari Larut Air .....       | 18 |
| 4.3.7 | Penetapan Kadar Sari Larut Etanol .....    | 18 |
| 4.4   | Penapisan Fitokimia.....                   | 19 |
| 4.4.1 | Alkaloid .....                             | 19 |
| 4.4.2 | Flavonoid .....                            | 20 |
| 4.4.3 | Saponin .....                              | 20 |
| 4.4.4 | Tanin .....                                | 20 |
| 4.4.5 | Kuinon .....                               | 21 |
| 4.4.6 | Steroid/Triterpenoid .....                 | 21 |
| 4.5   | Ekstraksi dan Fraksinasi .....             | 22 |
| 4.6.  | Pemeriksaan Ekstraksi .....                | 22 |
| 4.7.  | Karakterisasi Isolat.....                  | 24 |
| V.    | <b>PEMBAHASAN .....</b>                    | 25 |
| VI.   | <b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>          | 27 |
| 6.1   | Kesimpulan .....                           | 27 |
| 6.2   | Saran.....                                 | 27 |
|       | <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                 | 28 |
|       | <b>LAMPIRAN.....</b>                       | 30 |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran  | Halaman |
|---|---------|
| 1. HASIL DETERMINASI .....                                | 30      |
| 2. PEMERIKSAAN MAKROSKOPIK TUMBUHAN .....                 | 31      |
| 3. PEMERIKSAAN KARAKTRISTIK SIMPLISIA .....               | 32      |
| 4. PENAPISAN FITOKIMIA .....                              | 33      |
| 5. PEMBUATAN EKSTRAK .....                                | 34      |
| 6. PEMERIKSAAN FLAVONOID .....                            | 35      |
| 7. PEMERIKSAAN ASAM FENOLAT.....                          | 36      |
| 8. KROMATOGRAFI KERTAS SATU DIMENSI .....                 | 37      |
| 9. KKT DUA DIMENSI ASAM FENOLAT TANPA<br>HIDROLISIS.....  | 38      |
| 10. KKT DUA DIMENSI ASAM FENOLAT HIDROLISIS<br>BASA ..... | 39      |
| 11. KKT DUA DIMENSI ASAM FENOLAT HIDROLISIS<br>ASAM ..... | 40      |

## **DAFTAR TABEL**

| Tabel                                    | Halaman |
|--|---------|
| IV.1 Hasil Karakterisasi Simplisia ..... | 32      |
| IV.2 Hasil Penapisan .....               | 33      |



## DAFTAR GAMBAR

| Gambar  | Halaman |
|---|---------|
| 1.1 Struktur senyawa flavonoid.....                                     | 5       |
| 1.2 Struktur 2-fenil kroman .....                                       | 6       |
| 1.3 Struktur asam fenolat turunan asam benzoat .....                    | 9       |
| 1.4 Struktur asam fenolat turunan asam sinamat .....                    | 9       |
| 1.5 Struktur inti steroid .....   | 10      |
| IV.1 Hasil determinasi tumbuhan <i>Pandanus odoratissimus</i> L.F ..... | 30      |
| IV.2 Tumbuhan <i>Pandanus odoratissimus</i> L.F .....                   | 31      |
| IV.3 Buah <i>Pandanus odoratissimus</i> L.F .....                       | 31      |
| IV.4 Bagan ekstraksi .....  | 34      |
| IV.5 Bagan ekstraksi dan fraksinasi flavonoid .....                     | 35      |
| IV.6 Bagan isolasi asam fenolat .....                                   | 36      |
| IV.7 Kromatogram KKt satu dimensi .....                                 | 37      |
| IV.8 Kromatogram KKt dua dimensi asam fenolat tanpa hidrolisis .....    | 38      |
| IV.9 Kromatogram KKt dua dimensi asam fenolat dihidrolisis basa .....   | 39      |
| IV.10 Kromatogram KKt dua dimensi asam fenolat dihidrolisis asam.....   | 40      |