

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5. 1. KESIMPULAN

Telah diperoleh senyawa A fraksi 1 hasil Kromatografi Kolom dengan $R_f = 0,62$ dengan menggunakan eluen metanol:etil asetat dengan perbandingan 9:1. Uji gula terhadap senyawa A memberikan hasil yang negatif sehingga dapat diasumsikan bahwa senyawa A merupakan suatu aglikon. Hasil uji warna dengan menggunakan pereaksi yang spesifik untuk isoflavon yaitu $FeCl_3$, $AlCl_3$, dan uap ammonia menunjukkan bahwa senyawa A adalah senyawa isoflavon. Dalam analisis Spektrofotometri Ultraviolet-Tampak menggunakan pereaksi geser yaitu NaOH, $AlCl_3$, dan NaOAc, penambahan NaOH larutan senyawa dalam metanol menyebabkan terjadinya pergeseran batokromik sebesar 9,8 nm yang menunjukkan adanya gugus 5-OH dan 4'-OH, penambahan $AlCl_3$ menyebabkan terjadinya pergeseran batokromik sebesar 34,3 nm yang menunjukkan adanya gugus 5-OH dan keton, sedangkan penambahan NaOAc menyebabkan terjadinya pergeseran batokromik sebesar 6,5 nm yang menunjukkan adanya gugus 7-OH. Hasil pengukuran spektrum genistein memberikan serapan pada panjang gelombang 288,3 nm dan 323,1 nm dan senyawa A memberikan serapan yang hampir sama yaitu pada panjang gelombang 288,9 nm dan 324,1 nm. Data-data tersebut memperkuat dugaan bahwa senyawa A tersebut adalah aglikon isoflavon genistein.

5. 2. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap fraksi-fraksi lain hasil pemisahan Kromatografi Kolom sehingga dapat memberikan suatu informasi lebih lanjut tentang kandungan senyawa bioaktif lainnya dalam tempe benguk.

