

ABSTRAK

Triska Anggriyani Habu, 2019. Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Dari Ekstrak Daging Keong Bakau (*Telescopium telescopium*) Asal Pulau Bacan. Pembimbing Zulkifli Zam Zam dan Khadijah.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kandungan senyawa metabolit sekunder dari ekstrak daging keong bakau (*Telescopium telescopium*). Sampel yang digunakan adalah Daging Keong Bakau yang diambil dari Pulau Bacan. Ekstraksi dilakukan dengan metode maserasi dengan pelarut Alkohol 95%. Skrining senyawa metabolit sekunder untuk Flavanoid ditentukan dengan menggunakan pita Mg dan HCl. Alkaloid ditentukan dengan menggunakan pereaksi Dragendorf dan Mayer. Saponin ditentukan dengan menggunakan HCl dan Aquades. Pengujian Senyawa Flavanoid, Alkaloid dan Saponin dilakukan dengan Kromatografi Lapis Tipis (KLT), pengamatan fase gerak dilakukan pada sinar UV. Hasil Skrining senyawa metabolit sekunder menunjukkan adanya kandungan senyawa Flavanoid, Alkaloid dan Saponin dalam ekstrak daging keong bakau (*Telescopium telescopium*). Hasil uji Kromatografi Lapis Tipis (KLT) ekstrak daging keong bakau mengandung senyawa Flavanoid, alkaloid dan saponin, diperoleh hasil perhitungan *Retention Factor* (Rf) berturut-turut untuk Flavanoid yaitu $Rf_1 = 0.4$, $Rf_2 = 0.53$. Alkaloid $Rf_1 = 0.23$, $Rf_2 = 0.4$, $Rf_3 = 0.53$, $Rf_4 = 0.7$, $Rf_5 = 0.76$ dan $Rf_6 = 0.84$, sedangkan untuk saponin diperoleh yaitu $Rf_1 = 0,46$ dan $Rf_2 = 0,76$.

Kata Kunci: Skrining Senyawa Metabolit Sekunder, Ekstrak Alkohol 95%, Daging Keong Bakau (*Telescopium telescopium*), Kromatografi Lapis Tipis (KLT).