

## I. PENDAHULUAN

Kacang tanah (*Arachis hypogaeae*. L) termasuk salah satu jenis tanaman pertanian, yang tersebar luas di seluruh Indonesia. Kebanyakan kacang tanah yang digunakan adalah bijinya sebagai bahan makanan, sedangkan kulitnya belum banyak dimanfaatkan.

Produksi tanaman kacang tanah di Indonesia cukup besar, pada tahun 2014 produksi tanaman kacang tanah di Indonesia sebanyak 655.172 ton, dan untuk wilayah Sumatera Barat sebanyak 7.048 ton (BPSRI, 2014).

Kulit kacang tanah mengandung senyawa flavonoid luteolin. Sudah banyak penelitian sebelumnya mengenai bioaktivitas dari luteolin yaitu sebagai antioksidan (Urquiaga dan Leigthon, 2000 ; Hoang, *et al.*, 2008), antiinflamasi (Lopez and Lazaro, 2009 ; Haryoto, dkk., 2010), antikanker (Lopez and Lazaro, 2009), antialergi (kimata, *et al.*, 2001), antibakteri (dewi, dkk., 2013), antitumor (Baumann, 2009) dan antimikroba (Lopez and Lazaro, 2009).

Luteolin termasuk salah satu senyawa pembanding yang terdapat di dalam Farmakope Herbal Indonesia Jilid 1 tahun 2008 untuk simplisia dan ekstrak daun tempuyung (*Sonchus arvensis*. L). Senyawa pembanding digunakan untuk analisis kualitatif dan kuantitatif simplisia dan ekstrak. Selain itu dapat pula digunakan untuk pemastian keaslian spesies, optimasi metode ekstraksi, dan *in process control* dalam industri farmasi dan industri obat tradisional.

Masalahnya, senyawa luteolin sebagai senyawa pembanding masih sulit didapatkan khususnya di indonesia, sehingga masih perlu di impor, dan

harganya sangat mahal, harga luteolin per 10 mg yaitu \$S 220 (Sigma-Aldrich, 2015). Pada penelitian ini sumber luteolin diambil dari kulit kacang tanah, karena kulit kacang tanah lebih mudah diperoleh, dan belum banyak dimanfaatkan.

Sebelumnya telah dilakukan beberapa penelitian isolasi flavonoid dari kulit kacang tanah, (Lathifah Noor, 1998), menggunakan metode defatting, fraksinasi dan kolom kromatografi. Metode ini mempunyai kelemahan yaitu, penggunaan pelarut yang banyak sehingga pemborosan pemakaian pelarut. Pada tahun 2010, standarisasi ekstrak kulit kacang tanah oleh Rio Pratama, yang juga melakukan isolasi dengan kolom kromatografi langsung pada ekstrak, tetapi tidak ada data rendemen luteolin yang diperoleh. Pada tahun 2011 Win, *et al.*, juga melakukan isolasi menggunakan HPLC, namun ini tidak ada data rendemen luteolin yang diperoleh..

Pada penelitian ini dilakukan produksi luteolin dari kulit kacang tanah dengan cara ekstraksi menggunakan etanol, selanjutnya di kromatografi menggunakan resin Amberlite XAD<sub>4</sub>, silika, dan sephadex LH20. Identifikasi senyawa dengan titik leleh, spektrum UV, dan spektrum IR.