

STUDI PENDAHULUAN POTENSI DAGING BUAH PICUNG (*PANGIUM EDULE* REINW.) SEBAGAI INSEKTISIDA BOTANI

Irmanida Batubara¹⁾
Bonjok Istiaji²⁾

Tujuan penelitian ini adalah menemukan golongan senyawa aktif dari daging buah picung (*Pangium edule*) yang berfungsi sebagai insektisida botani.

Bagian dari tanaman picung yaitu daging buahnya yang selama ini dibuang memiliki potensi yang rendah sebagai insektisida. Ekstrak daging buah picung, baik ekstrak heksana, ekstrak kloroform, ekstrak methanol maupun ekstrak air tidak mematikan terhadap ulat *Spodoptera litura* hingga konsentrasi 10%. Sedangkan berdasarkan daya hambat makannya, ekstrak air memiliki daya hambat makan tertinggi terhadap *Spodoptera litura* yaitu pada konsentrasi 1% sebesar 14.75%. Kandungan fitokimia pada ekstrak air daging buah picung adalah alkaloid, flavonoid, dan glikosida sianogen. Pada ekstrak air tidak terkandung adanya steroid dan saponin seperti pada daging buah kering dan ekstrak kloroform serta methanol.

Ekstrak air daging buah picung setelah dipisahkan dalam kolom Sephadex LH-20 memiliki 32 fraksi. Tiap fraksi yang dihasilkan dengan eluen methanol 80% tersebut memiliki kandungan fitokimia yang berbeda. Fraksi dengan rendemen tertinggi adalah fraksi ketiga dengan kandungan alkaloid dan flavonoid yang paling tinggi, sedangkan rendemen tertinggi kedua terdapat pada fraksi kedua dengan kandungan alkaloid tinggi dan flavonoid rendah. Rendemen tertinggi ketiga terdapat pada fraksi 1 dengan kandungan alkaloid rendah dan flavonoid rendah. Fraksi yang lain tidak terdeteksi adanya alkaloid dan flavonoid.

Senyawa aktif sebagai penghambat makan ulat *Spodoptera litura* pada daging buah picung diperkirakan dari golongan alkaloid atau flavonoid.

¹⁾Ketua Peneliti (Staf Pengajar Departemen Kimia, FMIPA-IPB); ²⁾Anggota Peneliti