

**UJI SINERGISME BUAH KURMA (*Phoenix dactylifera L.*)  
DAN TEMPE MENTAH TERHADAP AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN**

**Oleh:**  
**Aynna Sufana Rani**  
**NIM. 201704013**

**ABSTRAK**

Buah kurma dan tempe merupakan makanan yang keduanya memiliki kandungan senyawa antioksidan. Senyawa antioksidan seperti flavonoid dan isoflavon diketahui terdapat pada buah kurma dan tempe. Penelitian ini dilakukan untuk melihat berapa besar aktivitas antioksidan yang terkandung dalam buah kurma dan tempe serta bagaimana pengaruh buah kurma dan tempe yang dikonsumsi secara bersamaan terhadap peningkatan aktivitas total antioksidan. Pengujian dilakukan menggunakan metode DPPH dengan hasil aktivitas antioksidan yang dinyatakan dalam %inhibisi yaitu sebesar 24,52% untuk ekstrak kurma dan 39,99% untuk ekstrak tempe. Uji sinergisme aktivitas antioksidan menunjukkan bahwa buah kurma dan tempe dengan perbandingan 50:50 diperoleh nilai persen inhibisi sebesar 32,97%. Uji Statistik analisa Regresi linear sederhana menunjukkan adanya pengaruh peningkatan aktivitas total antioksidan pada buah kurma dan tempe yang dikonsumsi secara bersamaan.

*Kata kunci: kurma, tempe, aktivitas antioksidan, Efek sinergisme, DPPH*

## **ABSTRACT**

Dates and tempeh are foods that both contain antioxidant compounds. Phenolic compounds such as flavonoids and isoflavones are known to be found in dates and tempeh. This study was conducted to see how much antioxidant activity contained in dates and tempeh and how the effect of dates and tempeh consumed simultaneously on the increase in total antioxidant activity. The test was carried out using the DPPH method with the results of antioxidant activity expressed in % inhibition, which was 24.52% for date extract and 39.99% for tempeh extract. The synergism test of antioxidant activity showed that dates and tempeh with a ratio of 50:50 obtained a percent inhibition value of 32.97%. Statistical test of simple linear regression analysis showed that there was an effect of increasing total antioxidant activity on dates and tempeh which were consumed together.

*Key words:* *dates, tempe, antioxidant activity, synergistic effect, DPPH*