

**UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA EKSTRAK ETANOL
BIJI KURMA (*Phoenix dactylifera*) DENGAN METODE FRAP
(*Ferric Reducing Antioxidant Power*)**

Oleh:

Nama: sherina carmelia

Nim.201704025

ABSTRAK

Senyawa metabolit sekunder yang terdapat dalam tumbuhan merupakan zat bioaktif yang berkaitan dengan kandungan kimia dalam tumbuhan, sehingga sebagian tumbuhan dapat digunakan sebagai bahan obat. Salah satu metabolit sekunder yang sering dijumpai pada tumbuhan yaitu flavonoid. Kandungan flavonoid terkandung pada Biji kurma yang dimana masyarakat masih menganggap bahwa bagian dari buah kurma tersebut tidak memiliki khasiat untuk kesehatan tubuh. Senyawa flavonoid berperan sebagai antioksidan dimana senyawa tersebut dapat menghambat reaksi oksidasi, dengan mengikat radikal bebas dan molekul yang sangat reaktif. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan aktivitas antioksidan ekstrak etanol biji kurma dengan metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). Ekstraksi biji kurma menggunakan metode maserasi dengan pelarut etanol, selanjutnya dilakukan pengujian aktivitas antioksidan pada ekstrak etanol biji kurma dengan menggunakan spektrofotometer UV-VIS pada gelombang 720 nm. Hasil uji aktivitas antioksidan dengan tiga kali replikasi diperoleh hasil rata-rata %inhibisi yaitu 66,19%

Kata kunci : antioksidan, biji kurma, FRAP, flavonoid, spektrofotometri UV-VIS.

ABSTRACT

Secondary metabolite compounds found in plants are bioactive substances related to chemical content in plants, so that some plants can be used as medicinal substances. One of the secondary metabolites that is often found in plants is flavonoids. The flavonoid content is contained in date seeds (*Phoenix dactylifera*) which people still think that part of the date palm fruit does not have health properties. Flavonoid compounds act as antioxidants where these compounds can inhibit oxidation reactions, by binding to free radicals and highly reactive molecules. This study aims to determine the antioxidant activity of the ethanol extract of date palm seeds using the FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power) method. Extraction of date palm seeds (*Phoenix dactylifera*) using the maceration method with ethanol solvent, then testing the antioxidant activity of the ethanol extract of date palm seeds (*Phoenix dactylifera*) using a UV-VIS spectrophotometer at a wave of 720 nm. The results of the antioxidant activity test with three replications showed an average% inhibition of 66.19%.

Key words: antioxidants, date seeds, FRAP, flavonoids, UV-VIS spectrophotometry.

