

**DAYA ANTIOKSIDAN UMBI KETELA RAMBAT
(*Ipomoea batatas* (L.)L.) VARIETAS UNGU
YANG DIGORENG TERHADAP DPPH
(1,1 – DIPHENYL – 2 – PICRYLHYDRAZYL)**

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang daya antioksidan ekstrak etanol umbi ketela rambat (*Ipomoea batatas* (L.)L.) varietas ungu yang digoreng terhadap DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng yang beredar di pasaran. Umbi mentah, umbi goreng 5 menit dan umbi goreng 10 menit diekstraksi dengan maserasi selama 3x24 jam menggunakan pelarut etanol 80%. Uji daya antioksidan secara uji kualitatif ditunjukkan dengan pemudaran warna dari larutan DPPH. Waktu reaksi dari uji kuantitatif dengan spektrofotometri sinar tampak pada panjang gelombang 520,20 nm adalah 10 menit. EC₅₀ untuk umbi mentah sebesar 1675,81 bpj (41,89 mg ekstrak), umbi penggorengan 5 menit sebesar 334,09 bpj (8,41 mg ekstrak) dan umbi penggorengan 10 menit sebesar 502,21 bpj (12,56 mg ekstrak). Analisis statistik menggunakan metode ANAVA yang menunjukkan bahwa ada perbedaan yang bermakna antara umbi mentah, umbi penggorengan 5 menit dan umbi penggorengan 10 menit. Daya antioksidan paling baik adalah umbi dengan penggorengan 5 menit.

Kata kunci: antioksidan, DPPH, ketela rambat ungu, penggorengan, EC₅₀