

**UJI DAYA PEREDAM RADIKAL BEBAS EKSTRAK AIR DAGING
BUAH ASAM JAWA (*Tamarindus indica* L) TERHADAP
DPPH (*1,1-Diphenyl-2-Picryl Hydrazyl*)**

Zaitin fitriah, 2011

Pembimbing : (1) Farida Suhud (2) Kusuma hendrajaya

ABSTRAK

Dari beberapa data hasil penelitian telah terbukti bahwa antioksidan yang dibuat secara sintetik dapat menimbulkan efek samping yang tidak diinginkan, oleh karena itu dicari alternatif antioksidan yang berasal dari tanaman dengan harapan tidak menimbulkan efek samping. Untuk itu dilakukan penelitian uji daya peredam radikal bebas daging buah asam jawa (*Tamarindus indica* L) terhadap DPPH (*1-Diphenyl-2-Picryl Hydrazyl*) secara spektrofotometri tampak (Visibel). Daging buah asam jawa (*Tamarindus indica* L) diekstraksi secara maserasi kinetik sehingga didapatkan ekstrak air. Uji daya peredam radikal bebas terhadap DPPH menggunakan larutan uji ekstrak air pada berbagai konsentrasi. Absorbansi diukur secara Spektrofotometri pada panjang gelombang (λ) 516,5 nm. Parameter yang diukur adalah nilai EC_{50} yang menunjukkan konsentrasi ekstrak yang dapat meredam radikal bebas menjadi setengahnya. Rata-rata nilai EC_{50} ekstrak air daging buah asam jawa secara maserasi kinetik adalah 15.043,22 bpj~ 0,752 g ekstrak ~ 1,833 g bahan kering.

Kata kunci: peredam radikal bebas, DPPH, asam jawa, *Tamarindus indica* L