

PENGARUH PENGERINGAN OVEN PADA SUHU 130⁰C, 150⁰C, DAN 170⁰C TERHADAP DAYA ANTIOKSIDAN SERUTAN UMBI KETELA RAMBAT (*Ipomoea batatas* (L.)Lam) JINGGA TRETES-PASURUAN

Yessica Felincia Tanaga, 2010

Pembimbing: (1). Kusuma Hendrajaya S.Si., M.Si., Apt. (2). Dra. Azminah, M.Si.

ABSTRAK

Telah dilakukan uji daya antioksidan ekstrak etanol serutan umbi ketela rambat (*Ipomoea batatas* (L.)Lam) jingga Tretes-Pasuruan, dengan pengeringan oven pada suhu 130⁰C, 150⁰C, dan 170⁰C secara kualitatif dan kuantitatif. Uji daya antioksidan menggunakan metode DPPH (*1,1-Diphenyl-2-PicrylHydrazyl*). Ekstraksi dilakukan secara maserasi dengan pelarut etanol. Waktu maserasi 4 hari pada serutan umbi ketela rambat (*Ipomoea batatas* (L.)Lam) jingga pada suhu 130⁰C, 150⁰C, dan 170⁰C. Uji daya antioksidan secara kualitatif ditunjukkan dengan memudarnya warna ungu DPPH. Pada pengujian secara kuantitatif dengan metode spektrofotometri tampak, diamati absorbansi maksimum pada panjang gelombang 523,085 nm pada menit ke 10. Nilai EC₅₀ untuk ekstrak etanol serutan umbi ketela rambat jingga pada suhu 130⁰C adalah 2871,98 bpj setara 145,60 mg ekstrak, pada suhu 150⁰C adalah 1493,29 bpj setara 74,66 mg ekstrak dan pada suhu 170⁰C adalah 2229,16 bpj setara 111,46 mg ekstrak. Pengaruh suhu memberikan hasil daya antioksidan berbeda bermakna dengan metode ANAVA. Daya antioksidan terbesar didapatkan pada ekstrak etanol serutan umbi ketela rambat jingga pada suhu 130⁰C.

Kata kunci : Antioksidan, DPPH, umbi ketela rambat jingga, pengeringan EC₅₀ (*Effective Concentration*)