



Intisari

AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK BUAH-BUAHAN TROPIS : KEPEL (*Stelechocarpus burahol*), SAWO (*Achras zapota*), SIRSAT (*Annona muricata*), MANGGIS (*Garcinia mangostana*)

Buah kepel, sawo, sirsat dan manggis termasuk buah-buahan tropis yang diperkirakan mempunyai senyawa antioksidan sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu sumber antioksidan alami. Penelitian ini bertujuan mengetahui perbedaan aktivitas antioksidan dari ekstrak buah-buahan tersebut dan pengaruh pengeringan buah terhadap aktivitas antioksidannya.

Untuk mendapatkan ekstrak buah digunakan empat macam pelarut yaitu kloroform, etil asetat, metanol dan air. Sedangkan untuk menguji aktivitas antioksidan digunakan metode emulsi β -karoten -asam linoleat yang ditunjukkan dengan kecenderungannya dalam memperlambat laju penurunan absorbansi dari menit 0 sampai 120 selama inkubasi dan hasilnya dibandingkan dengan antioksidan sintetis yaitu BHT 10 $\mu\text{g/ml}$ dan BHT 100 $\mu\text{g/ml}$ dan dihitung dengan menggunakan persentase penghambatan dari penurunan absorbansi 470 nm setelah 120 diinkubasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak buah-buahan dari empat macam pelarut dengan konsentrasi 0,05 %, mempunyai aktivitas yang berbeda-beda. Secara umum ekstrak buah segar maupun yang dikeringkan dengan pelarut etil asetat dan kloroform mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi. Sedangkan ekstrak buah manggis segar dengan pelarut etil asetat maupun yang dikeringkan dengan pelarut kloroform dengan konsentrasi 0,05 % mempunyai aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan buah kepel, sawo dan sirsat, yaitu hampir mendekati BHT 100 $\mu\text{g/ml}$. Persentase penghambatan BHT 100 $\mu\text{g/ml}$ sebesar 79,09 %, sedangkan ekstrak buah manggis segar dengan pelarut etil asetat sebesar 75,69 % dan ekstrak buah manggis yang dikeringkan dengan pelarut kloroform adalah 74,08 %.

Kata kunci : ekstrak buah-buahan tropis, aktivitas antioksidan, pengeringan