

## INTISARI

Tanaman rimpang mempunyai peluang sebagai sumber antioksidan alami. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi aktivitas antioksidan ekstrak rimpang kunyit, kencur, temu giring dan temu kunci dalam sistem DPPH dan linoleat dengan pelarut yang berbeda yaitu etanol dan aseton.

Penelitian dilakukan dalam dua tahap yaitu preparasi sampel yang meliputi pembuatan bubuk rimpang dari rimpang basah dan ekstraksi senyawa antioksidan dari bubuk rimpang. Tahapan yang kedua yaitu pengujian aktivitas antioksidan. Pengujian dilakukan dengan dua metoda yaitu pengujian dalam sistem DPPH dengan DPPH radical scavenging methode dan pengujian dalam sistem linoleat dengan pengujian penghambatan pembentukan peroksida menggunakan ferri thiocyanate methode.

Hasil penelitian menunjukkan pada pengujian DPPH radical scavenging methode aktivitas antioksidan tertinggi dimiliki oleh kunyit, kemudian temu kunci, temu giring dan kencur. Pada pengujian aktivitas penghambatan pembentukan peroksida aktivitas antioksidan tertinggi dimiliki oleh temu giring dan aktivitas antioksidan paling rendah dimiliki oleh kencur. Pelarut berpengaruh terhadap aktivitas ekstrak yang dihasilkan. Pada pengujian radical scavenging methode pelarut etanol efektif untuk mengekstrak senyawa antioksidan pada rimpang temu giring. Rimpang kunyit, kencur dan temu kunci tidak ada beda nyata antara ekstrak etanol dan aseton. Pengujian dalam sistem linoleat menunjukkan bahwa aseton efektif untuk mengekstrak senyawa antioksidan dalam rimpang kencur dan etanol efektif untuk mengekstrak senyawa antioksidan dalam rimpang kunyit. Pada rimpang temu giring dan temu kunci tidak ada beda nyata antara ekstrak etanol dan ekstrak aseton.

---

Kata kunci: aktivitas antioksidan, ekstrak rimpang, DPPH, asam linoleat, etanol, aseton