

PENGARUH PELARUT TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN
EKSTRAK BIJI PEPAYA GUNUNG (*Carica pubescens*) MENGGUNAKAN
METODE DPPH

Hellen AD Kurnia

Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
Email : hellenadkurnia67@gmail.com

ABSTRAK

Tumbuhan telah lama dikenal sebagai sumber senyawa bioaktif yang memiliki potensi sebagai antioksidan alami. *Carica pubescens*, atau dikenal dengan nama pepaya gunung, adalah tanaman yang tumbuh di daerah pegunungan dengan banyak manfaat kesehatan. Kandungan metabolit sekunder yang terdapat dalam biji *Carica pubescens* dapat berfungsi sebagai antioksidan. Meskipun demikian, penelitian mengenai aktivitas antioksidan dari biji buah pepaya gunung *Carica pubescens* masih terbatas, sehingga perlu dilakukan studi lebih lanjut untuk mengeksplorasi potensi antioksidannya. Pemilihan pelarut ekstraksi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas ekstrak simplisia. Metode ekstraksi menggunakan refluks dengan variasi 3 pelarut, yaitu air, air:etanol (1:1) dan air:etanol (2:1). Proses ekstraksi refluks dilakukan selama 3 jam. Pengujian antioksidan dilakukan dengan metode DPPH (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl*) menggunakan instrumen spektrofotometer UV-VIS. Penentuan kandungan antioksidan dilihat dari perolehan nilai IC50. Hasil uji antioksidan menunjukkan bahwa ekstrak biji buah pepaya gunung pada variasi pelarut air diperoleh nilai IC50 sebesar 312,623; pada pelarut air:etanol (1:1) diperoleh nilai IC50 sebesar 292,767; dan pada pelarut air:etanol (2:1) diperoleh nilai IC50 sebesar 259,256. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa aktivitas antioksidan ekstrak biji *Carica pubescens* dari variasi pelarut air, air:etanol (1:1), dan air:etanol (2:1) menghasilkan nilai antioksidan dengan tingkatan sangat lemah (nilai IC50 > 50).

Kata kunci: Antioksidan, Biji *Carica pubescens*, DPPH