

## ABSTRAK

Judul : Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Metabolit Sekunder pada Daging Ubi Jalar Dari Berbagai Daerah Di Indonesia  
Nama : Meisya Then Septian  
Program Studi : Bioteknologi

Antioksidan adalah suatu senyawa yang penting untuk menangkal radikal bebas. Antioksidan dapat ditemukan di beberapa bahan pangan salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar telah banyak di konsumsi sebagai bahan pangan di beberapa daerah di Indonesia seperti Papua dan Maluku. Ubi jalar yang digunakan dalam penelitian ini diambil dari beberapa daerah seperti Riau, Tomohon, Balikpapan, Jambi, Malang, Pontianak, Kupang, Bangka, Medan, Marauke. Sampel ubi jalar dari daerah dan kondisi lingkungan yang berbeda, membuat ubi jalar diprediksi memiliki kandungan senyawa metabolit sekunder yang berbeda. Pada penelitian ini dilakukan pengujian Antioksidan dengan metode DPPH, uji total fenol, dan pengujian fitokimia. Dari hasil yang didapatkan, aktivitas antioksidan yang paling baik yaitu pada ubi jalar Medan berdaging oranye tua dengan nilai  $IC_{50}$  sebesar 235,34. Sementara total fenol yang paling baik adalah ubi jalar Medan berdaging ungu sebesar 6,035  $\mu\text{g GAE/g}$ . Selain itu pada pengujian fitokimia didapatkan bahwa tidak semua ubi mengandung metabolit sekunder yang sama. Pada pengujian alkaloid dan steroid semua sampel ubi jalar tidak mengandung senyawa golongan alkaloid dan steroid. Pengujian flavonoid pada sampel daging ubi jalar dari Tomohon, Balikpapan, Jambi, Malang, Pontianak (daging oranye tua), Kupang, Bangka, Medan (daging oranye tua dan oranye muda) mengandung senyawa golongan flavonoid. Sementara pada uji terpenoid sampel daging ubi jalar dari Riau, Tomohon, Balikpapan, Malang, Kupang, Bangka, Medan (daging ungu) mengandung senyawa golongan terpenoid.

Kata kunci: Ubi Jalar, Antioksidan, Metabolit Sekunder