

**PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN PENETAPAN KADAR
KAROTENOID TOTAL SERTA β -KAROTEN PADA EKSTRAK
ETANOL DAN PRODUK OLAHAN DAGING BUAH SAWO MENTEGA
[*Pouteria campechiana* (KUNTH) BAEHNI]**

ABSTRAK

NENG LINDA RATNA DEWI

Email: *linda_rd93@yahoo.com*

Telah dilakukan penelitian mengenai aktivitas antioksidan dan penetapan kadar karotenoid total serta β -karoten pada ekstrak etanol dan produk olahan daging buah sawo mentega (*Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni). Ekstraksi dilakukan menggunakan metode maserasi dengan pelarut etanol 95%. Pengujian aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode peredaman radikal bebas DPPH. Pengukuran kadar karotenoid total dan β -karoten sampel dilakukan dengan metode spektrofotometer UV-Sinar tampak pada panjang gelombang 449 nm. Hasil pengujian menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan ekstrak etanol lebih tinggi dibanding hasil olahan berupa sirup dan selai dengan nilai IC_{50} sebesar 232,27 μ g/ml sedangkan IC_{50} pada sirup 248,41 μ g/ml dan selai 281,91 μ g/ml. Hasil pengukuran menunjukkan kadar karotenoid total pada ekstrak etanol sebesar 5645,12 ppm, selai 4765,2 ppm, sirup 4748,48 ppm dan kadar β -karoten pada ekstrak etanol sebesar 4530,5 ppm, selai 4037,5 ppm, sirup 3961 ppm. Hasil pengujian aktivitas antioksidan sebanding dengan pengukuran kadar karotenoid total dan β -karoten. Semakin tinggi kadar karotenoid total dan β -karoten maka aktivitas antioksidan semakin kuat meskipun dalam hal ini, aktivitas antioksidan ekstrak etanol daging buah *Pouteria campechiana* termasuk kedalam kategori lemah.

Kata Kunci: *Pouteria campechiana*, selai, sirup, aktivitas antioksidan, DPPH, karotenoid total, β -karoten