

ANALISIS PEMBANDINGAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DENGAN METODE PEREDAMAN DPPH PADA FILTRAT PRODUK UTAMA DAN PRODUK SAMPING TAHU

ABSTRAK

LENY MARLINA

Email: lenymarlina11@yahoo.co.id

Tahu sebagai salah satu produk makanan yang berasal dari kedelai, dinilai memiliki manfaat yang berlimpah. Selain kandungan protein yang tinggi, diduga pula memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menguji aktivitas antioksidan pada filtrat produk utama dan produk samping tahu. Pada penelitian ini, ekstraksi tahu dan ampas tahu dilakukan menggunakan dua pelarut yang berbeda yaitu pelarut metanol dan aquades-aseton-etanol = (2:1:1). Uji aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode peredaman DPPH menggunakan alat spektrofotometer UV-Vis pada panjang gelombang 516 nm. Aktivitas antioksidan dihitung berdasarkan nilai IC_{50} dan dinyatakan dalam persen inhibisi, dengan vitamin C sebagai pembanding. Uji statistik persen inhibisi menggunakan metode *one-way* ANOVA menunjukkan terdapat perbedaan yang bermakna pada persen inhibisi antar sampel dan penggunaan dua pelarut ekstraksi yang berbeda. Uji LSD menunjukkan sampel yang memiliki perbedaan bermakna dengan sampel uji lainnya yaitu pada sampel tahu dengan pelarut ekstraksi metanol. Berdasarkan hasil IC_{50} yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa sampel tahu, air dan ampas tahu termasuk ke dalam antioksidan lemah.

Kata kunci: Antioksidan, DPPH, Limbah tahu, Nilai IC_{50} , *one-way* ANOVA, Spektrofotometer UV-Vis, Tahu.