

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi aktivitas antioksidan serta menentukan profil kandungan total fenol dan flavonoid pada ekstrak etanol daun salam (*Syzygium polyanthum*). Daun salam secara tradisional telah dimanfaatkan masyarakat Indonesia sebagai bumbu masakan dan obat herbal untuk berbagai penyakit seperti diabetes, hipertensi, dan kolesterol. Metode penelitian yang digunakan meliputi karakterisasi simplisia, skrining fitokimia, dan ekstraksi dengan metode maserasi menggunakan pelarut etanol 96%. Pengujian aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Kadar total fenol ditentukan dengan metode Folin-Ciocalteu, sedangkan kadar total flavonoid diukur menggunakan metode kolorimetri aluminium klorida ($AlCl_3$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etanol daun salam mengandung senyawa metabolit sekunder berupa alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, dan steroid. Analisis kuantitatif menunjukkan kadar total flavonoid rata-rata sebesar 14,4992 mg QE/g ekstrak. Pengujian aktivitas antioksidan menghasilkan nilai IC_{50} sebesar 33,43 ppm. Berdasarkan nilai IC_{50} tersebut, ekstrak etanol daun salam dikategorikan memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat ($IC_{50} < 50$ ppm). Kandungan fenol dan flavonoid yang tinggi dalam ekstrak berkontribusi signifikan terhadap kemampuan penangkapan radikal bebas tersebut.

Kesimpulannya, daun salam berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber antioksidan alami dalam sediaan farmasi.

Kata Kunci: *Syzygium polyanthum*, Antioksidan, DPPH, Fenol, Flavonoid, IC_{50}