

ABSTRAK

Seiring kemajuan zaman, antioksidan sebagai penangkal radikal bebas semakin banyak diteliti. Salah satu sumber pangan yang pantas diteliti ialah kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*). Pisang kepok adalah buah yang sangat sering dikonsumsi di Indonesia, dan merupakan pisang yang paling banyak diolah menjadi produk makanan lain, namun kulitnya dianggap sebagai limbah. Tujuan dari penelitian eksperimental ini ialah mengidentifikasi keberadaan senyawa fitokimia dan aktivitas antioksidan dari kulit pisang kepok menggunakan pelarut n-Heksana. Sampel yang digunakan adalah dalam konsentrasi 100 ppm, 200 ppm, 300 ppm, 400 ppm, dan 500 ppm. Metode ekstraksi dilakukan dengan maserasi menggunakan 2 liter n-Heksana 96% untuk mendapatkan maserat yang kemudian diuapkan di suhu 60-70°C didalam *rotary evaporator* sampai didapatkan ekstrak yang kental. Pengujian meliputi skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan dengan metode pemerangkapan radikal bebas 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH). Hasil penelitian uji skrining fitokimia ditemukan metabolit sekunder glikosida, serta hasil pengukuran aktivitas peredaman DPPH ditemukan nilai IC_{50} sebesar 1892,87 ppm yaitu tidak memenuhi syarat sebagai antioksidan. Maka, dapat disimpulkan bahwa kulit pisang kepok memiliki aktifitas antioksidan yang sangat lemah.

Kata kunci: Antioksidan; Kulit pisang kepok; n-Heksana

Abstract

*In these modern days, antioxidant is constantly studied for its ability to combat free radicals. One possible source of it is banana (*Musa paradisiaca L.*) peel. Banana is very widely consumed in Indonesia, and is very commonly processed into other food products, meanwhile the peel is regarded as waste. This experimental study objective is to identify the presence of phytochemicals and antioxidant activity from banana peel, using n-Hexane as the extraction solvent. Sample used are in concentration of 100 ppm, 200 ppm, 300 ppm, 400 ppm, and 500 ppm. Extraction is done with maceration using 2 liters of 96% n-Hexane to produce macerate which is then heated to 60-70°C in a rotary evaporator until a thick extract is formed. Analysis include screening for phytochemicals and testing of antioxidant activity using 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) scavenging activity. Study results show presence of the secondary metabolite glycoside, and from the DPPH scavenging activity, IC_{50} of banana peel is 1892.87 ppm, which is not regarded to have antioxidant property. Therefore, banana (*Musa paradisiaca L.*) peel is considered to have very weak antioxidant activity.*

Keywords: Antioxidant; Banana peel; n-Hexane