PENGARUH VARIASI WAKTU EKSTRAKSI REFLUKS BIJI PEPAYA GUNUNG *(Carica pubescens)* TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Putri*, Widayanti

Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang

*Email: dserlinaputri@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Pepaya gunung (Carica pubescens) merupakan tanaman khas dataran tinggi yang tumbuh di kawasan Dataran Tinggi Dieng, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah. Seluruh bagian pepaya gunung mulai dari bagian bawah akar hingga bagian atas daun, bunga, buah memiliki khasiat yang beragam. Sedangkan biji carica merupakan salah satu produk limbah pertanian yang diketahui mengandung bahan aktif berupa alkaloid, steroid, flavonoid, saponin, tanin dan triterpenoid. Kandungan metabolit sekunder seperti flavonoid dan alkaloid dapat berpotensi sebagai antioksidan. Untuk mengetahui antioksidan tersebut, maka dilakukan ekstraksi terlebih dahulu. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi proses ekstraksi adalah pada waktu ekstraksi. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk menentukan waktu terbaik dalam proses ekstraksi antioksidan dari sampel menggunakan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). **Metode Penelitian:** Penelitian ini menngunakan metode ekstraksi panas (refluks). Waktu ekstraksi yang diuji adalah 120 menit, 150 menit, dan 180 menit. **Hasil Penelitian:** Hasil penelitian pada waktu ekstraksi 120 menit merupakan waktu terbaik dengan nilai IC50 yang paling kecil dibandingkan dengan waktu ekstraksi 150 menit dan 180 menit. Uji statistik, uji one-way ANOVA, diperoleh nilai sig atau p-value <0,05 yang menunjukkan terdapat perbedaan signifikan pelarut ekstraksi terhadap nilai antioksidan biji *Carica pubescens*. **Kesimpulan:** Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa aktivitas antioksidan biji pepaya gunung ekstrak n – heksan dalam semua variasi waktu masuk dalam kategori lemah.

Kata kunci: Biji Pepaya Gunung, Ekstraksi, Waktu Refluks