

ABSTRAK

Fernanda Meyra Putriautami

Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Total Antosianin dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Jagung Ungu (*Zea Mays* L. var. *ceratina* Kuleshov)

Jagung ungu adalah tanaman yang termasuk dalam famili *Poaceae* yang mempunyai nama latin *Zea mays* L. var. *ceratina* Kuleshov. Jagung ungu memiliki kandungan antosianin yang bermanfaat untuk kesehatan manusia sebagai agen antioksidan. Antosianin mempunyai stabilitas yang rendah pada pemanasan tinggi dan mudah larut dalam air. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar total antosianin dan aktivitas antioksidan dari jagung ungu segar, kukus dan rebus. Penelitian ini dilakukan secara kualitatif menggunakan kromatografi lapis tipis dengan fase gerak n-Butanol : etil asetat : aquades (4:1:5) dan secara kuantitatif yaitu dengan metode pH diferensial dan uji aktivitas antioksidan metode DPPH. Hasil yang diperoleh dari uji KLT didapatkan nilai Rf sampel yang tidak jauh berbeda dengan nilai Rf standar yaitu standar antosianin 0,72; jagung ungu segar 0,71; jagung ungu kukus 0,71 dan jagung ungu rebus 0,71. Pada uji kualitatif kadar total antosianin metode pH diferensial mendapatkan hasil total antosianin pada jagung ungu segar sebesar 23,45 g/100 g; jagung ungu kukus sebesar 3,88 g/100 g dan jagung ungu rebus sebesar 2,03 g/100 g. Sedangkan pada uji antioksidan metode DPPH mendapatkan hasil nilai IC₅₀ terbaik pada sampel jagung ungu segar sebesar 33,92 (sangat kuat); jagung ungu kukus sebesar 124,33 (sedang) dan jagung ungu rebus sebesar 126,26 (sedang). Hasil uji tukey menunjukkan bahwa nilai rata-rata tes dari ketiga kelompok memiliki perbedaan yang signifikan.

Kata kunci: Antosianin, Jagung Ungu, antioksidan, pH Diferensial