

**KAJIAN POTENSI ANTIOKSIDAN DENGAN VARIASI  
PELARUT PADA VARIETAS EKSTRAK ALGA COKLAT  
(*Sargassum sp.*)  
DENGAN METODE DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazil)**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Radikal bebas sangat berbahaya karena tingginya reaktivitas dapat mengakibatkan terbentuknya senyawa radikal baru dan terjadi reaksi berantai, radikal bebas juga merupakan hasil metabolisme sel. Senyawa yang dapat berfungsi untuk menangkal radikal bebas adalah antioksidan yang berasal dari bahan alam berupa tumbuhan alga coklat. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan kajian artikel tentang aktivitas antioksidan varietas alga coklat menggunakan variasi pelarut dengan metode DPPH.

**Metode:** Penelitian menggunakan metode kajian artikel dengan acuan dari satu artikel internasional dan lima artikel nasional yang membandingkan hasil penelitian berupa pelarut yang sesuai dan nilai IC<sub>50</sub> dan nilai (%) antioksidan

**Hasil:** Berdasarkan uji daya antioksidan dengan nilai IC<sub>50</sub> dan (%) antioksidan didapat hasil sebagai berikut: Pada skripsi ini menunjukkan hasil tertinggi dengan pelarut metanol 80,78% dan nilai terendah riview jurnal skripsi ini yaitu dengan pelarut aseton 8.2±0.007%

**Simpulan:** Dari beberapa varietas alga coklat (*sargassum sp.*) pelarut yang baik untuk mengekstraksi metabolit sekunder alga coklat adalah pelarut methanol. Varietas alga coklat yang memiliki aktivitas antioksidan paling baik yaitu alga coklat jenis *sargassum polycytum* dengan nilai 80,78% perendaman antioksidan yang tergolong sangat kuat.

**Kata Kunci:** Varietas Alga Coklat, Pelarut, Aktivitas Antioksidan, DPPH