

Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Etanol Cabai Paprika Hijau (*Capsicum annuum* Linnaeus) secara in vitro = Antioxidant activity of the ethanol extract of green chili peppers (*Capsicum annuum* Linnaeus) by in vitro

Sitompul, Gandafajar, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20411992&lokasi=lokal>

Abstrak

Cabai paprika hijau merupakan salah satu jenis cabai yang memiliki kandungan antioksidan tertinggi. Hingga saat ini masih banyak masyarakat di Indonesia yang belum mengetahui manfaat dan kandungan dari cabai paprika hijau (*Capsicum annuum* Linnaeus) serta lebih memilih menggunakan suplemen vitamin untuk mendapatkan antioksidan. Penelitian eksperimental ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan aktivitas antioksidan ekstrak cabai paprika hijau terhadap vitamin C. Penetapan aktivitas antioksidan dilakukan melalui metode DPPH.

Hasil penelitian menunjukkan ekstrak etanol cabai paprika hijau (*Capsicum annuum* Linnaeus) memiliki aktivitas antioksidan sedang dengan nilai $IC_{50} 155,688 \pm 5,334$ sedangkan vitamin C memiliki aktivitas antioksidan sangat kuat dengan nilai $IC_{50} 6,951 \pm 0,050$. Berdasarkan data tersebut dapat dibuktikan bahwa Ekstrak cabai paprika hijau (*Capsicum annuum* Linnaeus) memiliki aktivitas antioksidan yang lebih besar dibandingkan dengan vitamin C.

<hr>

Green peppers (*Capsicum annuum* Linnaeus) is one kind of chili which has high antioxidant level. However, until now many people in Indonesia didn't know the benefits and contents of green chili peppers (*Capsicum annuum* Linnaeus) and prefer to use vitamin supplements to get the antioxidants. The objective of this experimental study is to know the comparison between the extract of green pepper and vitamin C antioxidant activity. Antioxidant activity is measured by DPPH method.

The study shows that the extract of green pepper (*Capsicum annuum* Linnaeus) has weak antioxidant activity, with the IC_{50} value of 155.688 ± 5.334 . Meanwhile vitamin C has strong antioxidant activity, with the IC_{50} value of 6.951 ± 0.050 . Based on these data, the extract of green pepper (*Capsicum annuum* Linnaeus) have lower antioxidant activity compared to vitamin C.