

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
Skripsi, Agustus 2026**

**PENETAPAN KADAR FLAVONOID TOTAL DAN POTENSI AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN EKSTRAK UMBI PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*)
DENGAN PERBANDINGAN METODE EKSTRAKSI**

ABSTRAK

Latar Belakang: Umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) mengandung senyawa flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan. Perbedaan metode ekstraksi dapat memengaruhi rendemen, kadar flavonoid total, dan aktivitas antioksidan ekstrak.

Tujuan Penelitian: Menentukan kadar flavonoid total dan potensi aktivitas antioksidan ekstrak umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) yang diperoleh dengan perbandingan metode maserasi dan refluks serta membandingkan efektivitas kedua metode tersebut.

Metode Penelitian: Umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) diekstraksi menggunakan metode maserasi dan refluks dengan pelarut etanol 96%. Kadar flavonoid total ditentukan menggunakan metode AlCl_3 dengan spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 430 nm menggunakan kuersetin sebagai standar, sedangkan aktivitas antioksidan dianalisis menggunakan metode DPPH berdasarkan nilai IC_{50} .

Hasil Penelitian: Rendemen ekstrak metode maserasi sebesar 14,416% dan refluks sebesar 10,32%. Kadar flavonoid total ekstrak maserasi dan refluks masing-masing sebesar $2,5774 \pm 0,0924$ mgQE/g dan $2,6129 \pm 0,0231$ mgQE/g. Nilai IC_{50} ekstrak maserasi sebesar 1902,72 $\mu\text{g/mL}$ sedangkan refluks sebesar 306,32 $\mu\text{g/mL}$. Hasil tersebut menunjukkan bahwa metode refluks menghasilkan kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan yang lebih baik dibandingkan metode maserasi.

Kata kunci: Antioksidan, *Amorphophallus oncophyllus*, DPPH, Flavonoid Total Maserasi, Refluks, Spektrofotometri UV-Vis