

Kajian Senyawa Flavonoid pada Sargassum Sp. dengan Pengeringan Asin Sebagai Sumber Antioksidan

Title	Kajian Senyawa Flavonoid pada Sargassum Sp. dengan Pengeringan Asin Sebagai Sumber Antioksidan
Author Order	2 of 2
Accreditation	
Abstract	Rumput laut diketahui berpotensi mengandung antioksidan yang dapat menghambat pembentukan karsinogenik pada tubuh. Salah satu makroalgae yang memiliki senyawa bioaktif ini adalah alga coklat antara lain Sargassum sp. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui potensi senyawa flavonoid pada rumput laut coklat (Sargassum sp.) dengan pengeringan asin sebagai sumber antioksidan. Metode yang digunakan yaitu ekstraksi Soxhletasi. Hasil uji kualitatif yang diperoleh menunjukkan bahwa Sargassum sp. mengandung senyawa bioaktif seperti senyawa flavonoid. Kelompok senyawa aktif flavonoid ini dapat menjadi sumber antioksidan yang baik untuk perlindungan tubuh akibat radikal bebas. Nilai rendemen pada ekstrak rumput laut coklat (Sargassum sp.) dengan metode ekstraksi Soxhlet dengan rataan berat 30,00 gram mendapat nilai rataan rendemen 22,56%. Hasil perhitungan kadar air menunjukkan bahwa rataan kadar air yang diperoleh adalah 23,63%.
Publisher Name	Dept. Marine Science
Publish Date	2018-02-28
Publish Year	2018
Doi	DOI: 10.26418/lkuntan.v1i1.24008
Citation	
Source	Jurnal Laut Khatulistiwa
Source Issue	Vol 1, No 1 (2018): February
Source Page	13-18
Url	https://jurnal.untan.ac.id/index.php/lk/article/view/24008/pdf
Author	Dr DYHRURI SANJAYASARI, M.Si