

Agustina, Y, 2017, Isolasi dan Identifikasi Senyawa Fenolik Ekstrak Etil Asetat dari Daging Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) Serta Uji Aktivitas Antioksidan Terhadap DPPH. Skripsi di bawah bimbingan Dr. Nanik Siti Aminah, M.Si dan Dr. Alfinda Novi Kristanti, DEA. Departemen Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga, Surabaya

ABSTRAK

Dioscorea hispida Dennst. merupakan salah satu spesies dari famili Diocoreaceae. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan struktur senyawa fenolik hasil isolasi dari *Dioscorea hispida* Dennst. serta menentukan aktivitas antioksidan fraksi etil asetat dari *Dioscorea hispida* Dennst. terhadap radikal DPPH. Ekstraksi dan isolasi senyawa fenolik dari *Dioscorea hispida* Dennst. menggunakan metanol yang kemudian dilanjutkan dengan proses pemisahan dan pemurnian menggunakan beberapa teknik kromatografi, yakni kromatografi cair vakum, kromatografi kolom gravitasi dan kromatografi radial yang menghasilkan 2 senyawa fenolik. Kedua senyawa tersebut ditentukan menggunakan metode spektroskopi yakni UV-Vis dan IR, 1D NMR (¹H-NMR). Aktivitas antioksidan dari fraksi etil asetat menunjukkan nilai IC₅₀ yakni 1110,69 ppm yang dikategorikan sebagai ekstrak yang tidak aktif sebagai antioksidan.

Kata kunci : *Senyawa fenolik, Dioscorea hispida* Dennst., *Aktivitas Antioksidan*