

**UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN FENOLIK TOTAL DARI
MINYAK KOPRA DAN MINYAK KELAPA MURNI (VIRGIN COCONUT OIL)**

SKRIPSI SARJANA KIMIA



Oleh :

TEGUH WICAKSONO

BP: 1310411110

JURUSAN S1 KIMIA

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2017

INTISARI

UJI AKTIVITAS ANTIKOSIDAN DAN KANDUNGAN FENOLIK TOTAL DARI MINYAK KOPRA DAN MINYAK KELAPA MURNI (*VIRGIN COCONUT OIL*)

Oleh:

Teguh Wicaksono (1310411110)

Prof. Dr. Sumaryati Syukur*, Dr. rer. nat. Syafrizayanti*

*pembimbing

Minyak kelapa telah diketahui mengandung asam lemak rantai menengah dalam bentuk asam laurat yang tinggi, serta mengandung vitamin A, D, E dan K, polifenol, dan bakteri asam laktat yang memiliki kemampuan sebagai antioksidan. Pada penelitian ini, dilakukan pengujian kadar air, kandungan fenolik total dan aktivitas antioksidan pada sampel minyak kopra dan *virgin coconut oil* (VCO) dengan metode peredaman radikal bebas DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil) menggunakan spektrofotometer UV-Vis. Ekstraksi polifenol dilakukan dengan menggunakan metode ekstraksi cair-cair dengan pelarut n-heksan dan methanol 60% untuk kemudian didapatkan residu yang akan dilakukan pengujian. Kandungan fenolik total diuji dengan metode spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 765 nm dan didapatkan nilai fenolik total minyak kopra sebesar 29,41 mg/100 g dan 32,89 mg/100 g pada minyak kelapa murni (VCO). Hasil pengukuran menunjukkan bahwa minyak kelapa murni memiliki kemampuan penangkalan radikal bebas yang lebih baik ketimbang minyak kopra dengan nilai IC_{50} sebesar 343,04 mg/L berbanding 494,14 mg/L pada minyak kopra. Penentuan kadar air dilakukan dengan metode AOAC dan didapatkan kadar air pada *virgin coconut oil* sebesar 0,0992% sedangkan pada minyak kopra diperoleh kadar air sebesar 0,2205%. Nilai kadar air yang didapat telah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

Kata Kunci: *virgin coconut oil*, minyak kopra, aktivitas antioksidan, fenolik total