

## ABSTRAK

Daun bayam merah dan daun kelor termasuk jenis sayuran yang berpotensi sebagai sumber antioksidan alami. Masyarakat biasanya mengonsumsi daun bayam merah dan daun kelor dengan cara direbus maupun dikukus. Namun, proses pemanasan dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan suatu bahan, dimana dari kedua jenis sayuran tersebut diduga terdapat senyawa antioksidan yang memiliki sifat lebih tahan terhadap panas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya antioksidan yang tahan panas dalam daun bayam merah (*Amaranthus tricolor L*) dan daun kelor (*Moringa Oleifera L*).

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan rancangan penelitian *posttest only control group design*. Sampel penelitian yang digunakan yaitu daun bayam merah dan daun kelor yang diambil secara *purposive sampling*. Penelitian dilakukan di laboratorium Amami Analisis Kesehatan Surabaya dan Lembaga Penyakit Tropis Kampus C UNAIR Surabaya pada bulan Desember 2018 – Juni 2019. Aktivitas antioksidan diukur menggunakan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Pembacaan aktivitas antioksidan dilakukan menggunakan spektrofotometer pada panjang gelombang maksimum 516 nm.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan nilai  $IC_{50}$  daun bayam merah segar 751,69 ppm, daun bayam merah rebus 2962,49 ppm, daun bayam merah kukus 2158,66 ppm, daun kelor segar 628,66 ppm, daun kelor rebus 1606,28 ppm, daun kelor kukus 1314,14 ppm. Semakin kecil nilai  $IC_{50}$ , maka aktivitas antioksidan semakin besar. Aktivitas antioksidan paling besar terdapat pada daun kelor segar dan kedua jenis sayuran tersebut tidak memiliki antioksidan yang tahan terhadap panas.

**Kata Kunci :** Nilai  $IC_{50}$ , DPPH, Aktivitas Antioksidan, Daun Kelor, Daun Bayam Merah, Variasi Pengolahan