

## ABSTRAK

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat mengikat radikal bebas dan molekul yang sangat reaktif. Salah satu buah yang mengandung senyawa antioksidan tinggi dan mulai sering dimanfaatkan oleh masyarakat saat ini adalah bit merah (*Beta vulgaris L.*). Proses ekstraksi sangat berpengaruh terhadap hasil antioksidan pada bahan. Teknik ekstraksi yang tepat, berbeda untuk masing-masing bahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kadar betasianin dan aktivitas antioksidan pada bit merah (*Beta vulgaris L.*) pada ekstraksi menggunakan etanol dan metanol.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kimia Amami Analisis Kesehatan Poltekkes Surabaya dan Unit Layanan Pengujian Fakultas Farmasi Unair pada bulan Januari – Mei 2019. Sampel yang digunakan adalah Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). Pengukuran kandungan betasianin dilakukan dengan metode sitrat-fosfat pada panjang gelombang 500 nm dan 537 nm, serta aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada panjang gelombang 517 nm yang diukur menggunakan spektrofotometer UV-Vis.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan rata - rata kandungan betasianin ekstrak bit merah dengan pelarut metanol adalah 8,833 mg/L. Rata - rata kandungan betasianin ekstrak bit merah dengan pelarut etanol adalah 1,339 mg/L. Rata - rata nilai IC<sub>50</sub> ekstrak bit merah dengan pelarut metanol adalah 634,46 ppm. Rata - rata nilai IC<sub>50</sub> ekstrak bit merah dengan pelarut etanol adalah 712,47 ppm. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kandungan betasianin terbesar adalah pada ekstrak bit merah dengan pelarut metanol dan aktivitas antioksidan terkuat adalah pada ekstrak bit merah dengan pelarut metanol.

**Kata kunci:** *Bit Merah (Beta vulgaris L.); Metanol; Etanol; Kandungan Betasianin; Aktivitas Antioksidan*