**PENENTUAN KADAR ZAT GIZI MAKRO DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAUN DAN BATANG BANGUN-BANGUN (*Coleus ambonicus* Lour) DENGAN PERBANDINGAN**

**METODE PENGERINGAN**

**PUTRI AMIROH BR KEMBAREN**

**NIM. 172114032**

**ABSTRAK**

Daun bangun-bangun (*Coleus ambonicus* Lour) merupakan tumbuhan yang mengandung karbohidrat, protein dan lemak yang merupakan golongan zat gizi makro. Disamping itu daun bangun-bangun juga memiliki aktivitas antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas yang masuk kedalam tubuh. Melihat kayanya kandungan daun bangun-bangun yang bermanfaat bagi tubuh, maka pada penelitian ini dilakukan pemeriksaan batang dan daun bangun-bangun bertujuan untuk membandingkan perbedaan kandungan zat gizi makro dan aktivitas antioksidan pada daun dan batang bangun-bangun dengan dua metode pengeringan yang berbeda yaitu pengeringan oven dan lemari pengering.

Metode yang digunakan dalam penentuan kadar karbohidrat yaitu metode Luff Scrool, untuk penentuan kadar protein dilakukan dengan metode kdejahl, dan pada penentuan kadar lemak digunakan metode gravimetri. Sedangkan pada penentuan aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH.

Hasil penentuan kadar karbohidrat, protein dan lemak menunjukkan bahwa sampel daun bangun-bangun lebih banyak mengandung zat gizi makro dibanding pada bagian batangnya, begitupula sampel dengan pengeringan oven lebih banyak mengandung zat gizi makro dibanding dengan pengeringan lemari pengering. Sedangkan pada penentuan uji aktivitas antioksidan menunjukkan bahwa ekstrak dengan pengeringan lemari pengering justru yang mempunyai nilai *IC50* lebih rendah dari pada ekstrak yang dikeringkan dengan oven. Ini menunjukkan bahwa ekstrak yang dikeringkan dengan lemari pengering memiliki aktivitas antioksidan yang lebih kuat dari pada ekstrak yang dikeringkan dengan pengeringan oven.

**Kata kunci:** *Coleus ambonicus* Lour, karbohidrat, protein, lemak, antioksidan

***DETERMINATION OF MACRONUTRIENTS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY LEVELS OF BANGUN-BANGUN LEAVE AND***

***STEMS (Coleus ambonicus Lour) BY DRYING***

***METHOD COMPARISON***

**PUTRI AMIROH BR KEMBAREN**

**NPM. 172114032**

**ABSTRACT**

Bangun-bangun leave (*Coleus ambonicus* Lour) are plants that contain carbohydrates, proteins and fats that are a class of macronutrients. In addition, Bangu-bangun leave also have antioxidant activity that can ward off free radicals that enter the body. Seeing the rich content of bangun-bangun leave that are beneficial for the body, then in this research was conducted examination of bangun-bangun stems and leaves aimed to compare differences in the content of macro nutrients and antioxidant activity in bangun-bangun leave and stems with two different drying methods, namely oven drying and dryer cabinets.

The method used in determining carbohydrate levels was luff scrool method, for determination of protein levels was done by kdejahl method, and on determining fat levels was to use gravimetry method. While in determining antioxidant activity was done by the DPPH method.

The results of determining the levels of carbohydrates, proteins and fats showed that the sample of the bangun-bangun leave contained more macro nutrients than the stem, as well as samples with oven drying contain more macro nutrients than drying dryers. While in determining the antioxidant activity test showed that the extract with drying used cabinet dryer precisely that had an IC50 value lower than the extract dried by the oven. This suggests that extracts dried by dryer cabinets had stronger antioxidant activity than extracts dried by oven drying*.*

**Keywords:** *Coleus ambonicus* Lour, carbohydrates, proteins, fats, antioxidants