

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Sumbul Pegagan-Dairi dengan nama lengkap Rocky Roganda Tua Tambunsaribu, pada tanggal 24 Oktober 1990. Ayah bernama Mian Tambunsaribu dan ibu bernama Ernita Sirait, dan merupakan anak keempat dari lima orang bersaudara. Pada tahun 1996, penulis masuk SD Negeri 030332 Sumbul dan lulus pada tahun 2002. Pada tahun 2002, penulis melanjutkan sekolah SMP Negeri 1 Sumbul dan lulus pada tahun 2005. Pada tahun 2005, penulis melanjutkan sekolah di SMA Negeri 1 Sumbul, dan lulus pada tahun 2008.

Pada tahun 2008, penulis diterima di Program Studi Kimia Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Medan, melalui jalur SNMPTN dan lulus ujian pada tanggal 09 Agustus 2012. Selama mahasiswa penulis pernah mengikuti kunjungan industri ke PT.INALUM, PT.INDOFOOD dan BPOM. Pada tahun 2012 penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di PT. TOBA PULP LESTARI, Porsea-Kab TOBASA dan pernah mengikuti seminar kimia yang diadakan di lingkungan UNIMED.



**UJI EFEKTIFITAS EKSTRAK DAUN ALPUKAT (*Persea americana MILL*)  
SEBAGAI ANTIOKSIDAN ALAMI TERHADAP MINYAK GORENG  
Rocky R. T. Tambunsaribu (408231042)**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas pemanfaatan ekstrak daun alpukat terhadap bilangan peroksida berdasarkan variasi konsentrasi dan lama pemanasan. Ekstrak daun alpukat diuapkan dengan rotary evaporator sehingga diperoleh sebanyak 78 gram ekstrak kental Daun Alpukat yang berwarna coklat kemerahan. Uji pendahuluan awal secara kualitatif dengan menggunakan pereaksi shinoda telah menunjukkan adanya kandungan flavonoid dalam ekstrak daun alpukat yang digunakan. Hal ini dibuktikan dengan terbentuknya larutan berwarna merah sebagai penunjuk adanya kandungan flavonoid. Dari data-data tersebut, diperoleh tujuh bercak yang diduga flavonoid dalam penelitian ini yaitu bercak dengan nilai Rf sebesar 0,23; 0,56; 0,64; 0,71; 0,75; 0,79 dan 0,85. Penambahan ekstrak daun alpukat pada penurunan bilangan peroksida sangat berpengaruh terhadap minyak goreng. Semakin besar konsentrasi ekstrak daun alpukat yang ditambahkan sebagai antioksidan dalam minyak goreng maka bilangan peroksida akan semakin kecil yakni sebesar 0,9038 Meq/kg. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa ekstrak Daun Alpukat memiliki nilai IC<sub>50</sub> sebesar 114,95 ppm hal ini mendukung bahwa flavonoid dari ekstrak daun alpukat sangat efektif untuk penurunan bilangan peroksida.

Kata kunci : Uji Efektifitas, Ekstrak Daun Alpukat, Flavonoid, Bilangan Peroksida.