

## ABSTRAK

Buah kurma (*Phoenix dactylifera L.*) memiliki senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan yaitu dari golongan flavonoid (Siregar, 2018). Saat ini buah kurma sering dijadikan sebagai bahan produk olahan minuman dan makanan yang proses pembuatannya melalui pemanasan terlebih dahulu. Adanya pemanasan dikhawatirkan terjadi penguraian protein dan vitamin sehingga dapat menurunkan stabilitas antioksidan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui stabilitas antioksidan buah kurma (*Phoenix dactylifera L.*) pada suhu pemanasan, yaitu suhu 40°C, 50°C dan 60°C. Pada penelitian ini terdapat uji kualitatif yaitu penentuan senyawa flavonoid dengan uji fitokimia dan uji kuantitatif yaitu penentuan aktivitas antioksidan dengan metode DPPH. Metode ekstraksi yang digunakan yaitu metode maserasi dengan pelarut etanol 70%. Ekstrak buah kurma dilakukan pemanasan dan diukur perendaman radikal bebasnya dengan spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 517 nm. Aktivitas antioksidan akan diketahui dengan nilai IC<sub>50</sub> (*Inhibitory Concentration*). Hasil uji fitokimia ekstrak buah kurma pada suhu 40°C, 50°C dan 60°C, diperoleh hasil positif mengandung senyawa flavonoid. Hasil uji aktivitas antioksidan diperoleh Nilai IC<sub>50</sub> yaitu sebesar 66,14 ppm pada sampel suhu 40°C, 73,75 ppm pada sampel suhu 50°C dan 76,63 pada sampel suhu 60°C. Aktivitas antioksidan pada ketiga sampel memiliki aktivitas antioksidan yang kuat. Hasil analisa statistik dengan uji *Kruskal Wallis* dan *Regressions Linear Sederhana*, didapatkan nilai sig >0,05 yang berarti tidak ada perbedaan hasil nyata pada setiap kelompok perlakuan dan tidak ada pengaruh suhu pemanasan pada stabilitas antioksidan buah kurma. Kesimpulan pada penelitian ini yaitu tidak ada pengaruh suhu pemanasan pada stabilitas antioksidan dan antioksidan masih tetap stabil pada suhu 40°C, 50°C dan 60°C.

***Kata Kunci: Phoenix dactylifera L, Antioxidant, Ekstrak***