

**AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TOKSISITAS EKSTRAK
MICROGREENS CHIA (*Salvia hispanica* L.) DENGAN PELARUT ETANOL,
ETIL ASETAT DAN n-HEKSANA**

VIVIN REVINA MELIANA

1187020078

ABSTRAK

Salah satu cara mengonsumsi tanaman chia selain biji dan daunnya yaitu mengonsumsi sebagai *microgreens*. Saat ini *microgreens* semakin diminati sebagai makanan fungsional karena kandungan mikronutrien dan senyawa bioaktif yang melimpah yang berpotensi sebagai antioksidan. Selain itu potensi senyawa bioaktif yang terkandung dalam *microgreen chia* dalam konsentrasi tertentu memiliki potensi sifat toksik yang dapat di uji melalui uji toksisitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi senyawa bioaktif, aktivitas antioksidan berdasarkan nilai IC_{50} dan mengetahui nilai LC_{50} dari ketiga jenis ekstrak *microgreens* chia terhadap kematian larva *Artemia salina*. Metode ekstraksi yang digunakan adalah metode maserasi dengan menggunakan pelarut etanol, etil asetat dan n-heksana. Ekstrak yang diperoleh kemudian diuji fitokimia secara kualitatif dan uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil), serta uji toksisitas dengan metode BSLT (*Brine Shrimp Lethality Test*) terhadap kematian larva *A.salina*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etanol dan etil asetat *microgreens* chia mengandung senyawa flavonoid, steroid, saponin dan tanin. Sedangkan ekstrak n- heksana mengandung senyawa steroid. Nilai IC_{50} ekstrak etil asetat *microgreens* chia sebesar 192,98 ppm, ekstrak etanol 277,23 ppm, dan ekstrak n-heksana 1286,77 ppm. Nilai LC_{50} yang diperoleh ekstrak etanol *microgreens* chia sebesar 390,02 ppm, ekstrak etil asetat sebesar 495,18 ppm dan ekstrak heksana sebesar 1254,93 ppm. Ekstrak etil asetat dan etanol *microgreens* chia toksik terhadap *A. salina* dan aktif sebagai antioksidan.

Kata Kunci : Antioksidan, Chia, Fitokimia, *Microgreens*, Toksisitas