

PENDAHULUAN

Di Indonesia tanaman paprika (*Capsicum annum* var. *Grossum* (Willd.) Sendtn) merupakan tanaman yang mempunyai nilai ekonomi tinggi karena potensinya sebagai komoditas ekspor.⁽¹⁾ Tanaman paprika berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Tanaman paprika menyebar ke Eropa dan Asia setelah tahun 1.500-an. Pada awal untuk pertama kalinya cabai dibawa ke Eropa dan disinilah tanaman cabai menyebar keseluruh dunia.⁽²⁾ Tanaman ini relatif baru dikenal dan dibudidayakan di Indonesia sejak tahun 1990-an sejak banyak turis asing dan ekspatriat yang tinggal di Indonesia serta semakin populernya makanan Barat di Indonesia menyebabkan permintaan paprika meningkat. Oleh karena itu budidaya paprika terus dibudidayakan di dataran tinggi Sumatera Utara, Jawa Barat, Jawa Timur, Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Sulawesi Selatan.⁽³⁾ Di Amerika paprika digunakan sebagai bahan pewarna makanan. Kandungan senyawa utamanya ialah karotenoid yang berperan sebagai antioksidan. Jenis karotenoid yang terkandung dalam paprika diantaranya ialah kapsorubin, violaksantin, kapsantin, lutein, dan kriptokapsin.⁽⁴⁾ Kandungan senyawa lainnya β -karoten, vitamin C, K, E, dan B6.⁽⁵⁾

Antioksidan adalah senyawa yang mampu menangkal atau meredam dampak negatif oksidan dalam tubuh.^(6,11) Antioksidan bekerja dengan cara mendonorkan satu elektron kepada senyawa yang bersifat oksidan sehingga aktivitas senyawa oksidan tersebut bisa dihambat.⁽¹¹⁾

Berdasarkan hasil penelitian Warsi dan Guntarti 2016, dilaporkan bahwa telah dilakukan uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah paprika (*Capsicum annum* var.*Grossum* (Willd) Sendtn).⁽⁷⁾ Namun belum ada penelitian mengenai aktivitas antioksidan dari daun paprika sehingga penelitian ini bertujuan untuk menguji aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi daun paprika (*Capsicum annum* var.*Grossum* (Willd.)Sendtn) dengan menggunakan metode DPPH (2,2-Diphenyl-1-Pircrylhidrazyl).

