

Sosialisasi Dan Demonstrasi Pembuatan Pasta Buah Tomat Cherry (*Solanum Lycopersicum Var. Cerasiforme*) Sebagai Sumber Antioksidan

¹⁾Adhisty Nurpermatasari*, ²⁾Ernoviya, ³⁾Mimin Wulandari

^{1,2,3)}Program Studi Diploma III Farmasi, Poltekkes Kemenkes Medan, Indonesia
Email Corresponding: dzbuns@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:
Tomat Cherry
Ekstrak
Antioksidan
Pasta

Tomat Cherry (*Solanum lycopersicum var cerasiforme*) merupakan jenis tomat yang berukuran kecil, memiliki rasa lebih manis dan nutrisi yang memiliki banyak manfaat. Tomat merupakan sumber utama vitamin, mineral dan serat, sangat penting untuk nutrisi dan kesehatan manusia serta sumber utama likopen yang berguna sebagai anti oksidan. Hasil penelitian menunjukkan pemanasan tomat cherry mempengaruhi aktivitas antioksidan, karena pemanasan akan meningkatkan aktivitas antioksidan, oleh karena itu dengan cara dan pengolahan yang tepat maka kadar antioksidan dari pasta tomat chery mempunyai aktivitas antioksidan lebih kuat dibandingkan dengan sari buah dan ekstrak tomat cherry. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengedukasi masyarakat agar dapat memanfaatkan tomat chery sebagai sumber antioksidan dengan tepat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan sosialisasi dan mendemonstrasikan video pengolahan tomat chery yang tepat, setelah sebelumnya masyarakat diberikan kuisioner. Hasil Pengabdian Masyarakat didapatkan kategori pengetahuan yang baik dengan capaian tingkat pengetahuan peserta sebelum penyuluhan dan demonstrasi pada kategori kurang (26,7%) cukup (40%) dan baik (33,3%), setelah penyuluhan hasil kategori naik signifikan yaitu kurang 0 (0%), cukup (13,4%), dan baik (86,6%), sehingga dapat disimpulkan bahwa peserta pengabdian masyarakat telah memahami tentang pentingnya antioksidan yang bersumber dari Tomat Cherry dalam Kesehatan, dengan pengolahan yang tepat.

ABSTRACT

Keywords:
Cherry tomatoes
Ekstract
antioxidant
Paste

Cherry tomatoes (*Solanum lycopersicum var cerasiforme*) are a type of tomato that is small in size, has a sweeter taste and has many nutritional benefits. Tomatoes are the main source of vitamins, minerals and fiber, very important for human nutrition and health and the main source of lycopene which is useful as an antioxidant. The research results show that heating cherry tomatoes affects antioxidant activity, because heating will increase antioxidant activity, therefore with the right method and processing, the antioxidant content of cherry tomato paste has stronger antioxidant activity compared to fruit juice and cherry tomato extract. The aim of this community service is to educate the public so that they can use cherry tomatoes as a source of antioxidants properly. This community service activity was carried out by socializing and demonstrating a video of the proper processing of cherry tomatoes, after previously the community was given a questionnaire. Community Service results showed that the knowledge category was good, with participants' level of knowledge achieved before the counseling and demonstration in the categories of poor (26.7%), sufficient (40%) and good (33.3%), after the counseling the category results increased significantly, namely less than 0 (0%), sufficient (13.4%), and good (86.6%), so it can be concluded that community service participants have understood the importance of antioxidants sourced from Cherry Tomatoes in Health, with proper processing.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Tomat adalah buah yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia terutama dalam kehidupan sehari-hari yang memegang peranan penting bagi ibu rumah tangga membuat dalam masakan, selain dibuat

3716

bumbu masakan, tomat juga enak bila dimakan mentah. Kurangnya pengetahuan terhadap tomat menyebabkan masyarakat Indonesia memandangnya hanya sebagai buah atau sayur dan dijual begitu saja tanpa ada produk turunan dari buah tersebut.

Tomat Cherry (*Solanum lycopersicum var. cerasiforme*) merupakan jenis tomat yang berukuran kecil, memiliki rasa lebih manis dan lebih banyak nutrisi serta manfaat. Tomat cherri terkenal memiliki warna dan rasa yang kuat, umumnya berbentuk bulat dan beratnya sekitar 10 hingga 30 gram. Tomat ini mengandung asam askorbat, Vitamin E, Flavanoid, asam fenolat dan karotenoid. Merupakan sumber utama vitamin, mineral dan serat, penting untuk nutrisi dan kesehatan manusia serta sumber utama likopen yang berguna sebagai antioksidan (Shahzad et al., 2014). Likopen merupakan agen antioksidan yang membantu memerangi kerusakan sel kulit dari dalam, serta melindungi diri dari resiko kanker kulit. Kita dianjurkan untuk mengkonsumsi setidaknya 16 mg likopen setiap hari agar efektif memerangi radikal bebas dalam tubuh dan membantu memelihara kelembaban kulit.

Senyawa antioksidan dalam makanan memainkan peran penting sebagai factor perlindungan kesehatan. Bukti ilmiah menunjukkan bahwa antioksidan mengurangi resiko penyakit kronis termasuk kanker dan penyakit jantung. Antioksidan makanan bersumber dari tumbuhan seperti vitamin C, vitamin E, karoten, asam fenolik, fitat dan fitoestrogen telah diakui memiliki potensi untuk mengurangi resiko penyakit. Sebagian besar senyawa antioksidan dalam makanan khas berasal dari sumber tanaman dan milik berbagai kelas senyawa dengan berbagai sifat fisik dan kimia (Prakash, A., 2021).

Antioksidan juga diketahui memiliki pengaruh terhadap preeklamsia (tekanan darah tinggi pada wanita hamil). Dalam suatu penelitian dilakukan perbandingan jaringan plasenta, serum maternal, dan kadar darah pembuluh vena dari empat macam karotenoid (termasuk likopen) antara 22 wanita hamil normal dengan 19 wanita hamil dengan preeklamsia. Level beta-karoten, astaxantin, dan likopen pada plasenta wanita preeklamsia lebih rendah dibandingkan dengan wanita dengan kehamilan normal. Demikian pula dengan level beta-karoten dan likopen pada serum maternal. Penemuan ini menunjukkan bahwa makanan dengan antioksidan memiliki pengaruh terhadap preeklamsia (Kailaku dkk., 2017).

Pelatihan Dan Pemanfaatan Olahan Tomat Sebagai Selai Tomat Desa Sidokumpul, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan yang dilakukan pada tahun 2023, merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan agar harga jual tomat tetap tinggi dengan mengolah tomat menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis. Sebagian besar petani tomat memiliki pemahaman yang minim tentang olahan berbahan dasar tomat dan masih kebingungan dengan teknologi yang dapat diaplikasikan pada hasil panen tomat mereka. Produk olahan tomat ini dapat membantu meningkatkan penghasilan dan taraf hidup masyarakat khususnya pada petani tomat. (Nurul Hidayah et al., 2023)

Tomat dikenal sebagai tanaman yang bersifat *perishable* atau mudah rusak karena memiliki kandungan kadar air yang tinggi yaitu sekitar 94%. Kadar air yang tinggi ini menyebabkan umur penyimpanan buah tomat menjadi pendek dan penyusutan bobot buah akibat kerusakan. Kerusakan pada buah tomat pasca panen berkisar antara 20%-50% (Saloko, dkk. 2019). Untuk mengatasi hal tersebut, dibutuhkan solusi untuk memperpanjang masa penyimpanan buah tomat pasca panen. Salah satu solusinya yaitu dengan mengolah buah tomat menjadi produk olahan, sehingga pengabdian yang dilakukan oleh nurul dkk melatih masyarakat Di Desa Tompobulu Kecamatan Rumbia mengubah mengolah tomat menjadi saos tomat. (Fadhilah et al., 2022)

Pelatihan pembuatan saos tomat juga dilakukan di Kebun Duren Selagalas, Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram agar pengetahuan dan keterampilan masyarakat semakin meningkat dan saos tomat dapat dibuat oleh penjual makanan atau masyarakat lain yang ingin berwirausaha membuat saos tomat selain itu masyarakat menjadi tahu akan pentingnya pengolahan makanan menggunakan bahan yang berkualitas sehingga dihasilkan produk yang berkualitas pula dengan harga jual yang baik dan yang lebih penting bahwa kesehatan masyarakat akan tetap terjaga.. (Dwiani et al., 2020)

Berdasarkan uraian diatas, antioksidan dapat diperoleh dari tomat cheri dengan cara dan pengolahan yang tepat sehingga pada pengabdian kepada Masyarakat kali ini kami memberikan edukasi dan demonstrasi kepada Masyarakat di lingkungan Desa Laut Dendang, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang agar dapat mengolah tomat cherry menjadi pasta sehingga antioksidan dapat diperoleh dengan kadar yang tinggi dari asupan makanan sehari-hari.

II. MASALAH

Berdasarkan hasil penelusuran diketahui bahwa Masyarakat di Desa Laut Dendang, Kabupaten Deli Serdang yang juga merupakan desa binaan dari Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Medan memiliki pengetahuan yang relative rendah tentang pentingnya antioksidan pada sediaan makanan dan belum pernah mendapatkan sosialisasi tentang pengolahan tomat cherry yang tepat agar mendapatkan kadar antioksidan yang tinggi.



Gambar 1. Desa Laut Dendang, Kabupaten Deli Serdang

III. METODE

Pada tahapan awal sebelum dilakukan kegiatan ini, telah dilakukan survei lokasi untuk melakukan analisis situasi warga sasaran kegiatan. Kemudian memasuki tahap persiapan dengan koordinasi dengan pemerintah setempat, kader Puskesmas, dan ibu-ibu PKK Desa Laut Dendang. Setelah diperoleh analisis situasi dari kegiatan survei, maka selanjutnya dilakukan pembentukan panitia terdiri dari 3 dosen sebagai ketua pelaksana dan mahasiswa sebagai anggota.

Metode pengabdian yang digunakan dalam kegiatan penyuluhan ini terdiri dari metode ceramah, demonstrasi, dan diskusi. Penggunaan metode ini sebagai strategi implementasi pengembangan yang bertujuan untuk memudahkan para peserta pengabdian masyarakat agar dapat memahami dan mempelajari secara cermat materi yang diberikan. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan oleh ketua dan anggota pelaksana pengabdian dengan menjelaskan tentang pentingnya antioksidan pada sediaan makanan. Penyuluhan dilakukan dengan media bantu Power Point, sehingga peserta dapat mengetahui sumber alami antioksidan dari makanan, beserta cara pengolahannya agar mendapatkan kadar antioksidan yang maksimal. Materi yang disampaikan meliputi:

- a. Pentingnya Antioksidan
- b. Sumber antioksidan alami
- c. Pengolahan tomat cheri agar mendapatkan kadar antioksidan yang maksimal

Kegiatan ini dilakukan dengan metode sosialisasi pendidikan dengan melakukan penyuluhan dan demonstrasi cara pembuatan pasta buah tomat cherry sebagai sumber antioksidan kepada masyarakat di desa laut dendang. Rincian kegiatan sebagai berikut:

1. Melakukan Pre Test
2. Memberikan sosialisasi atau penyuluhan tentang manfaat antioksidan dalam makanan.
3. Memberikan video pembuatan pasta buah tomat cherry
4. Diskusi secara Tanya jawab dengan peserta
5. Melakukan kembali post test
6. Evaluasi kegiatan

Pada kegiatan ini dilakukan pre test bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan responden tentang manfaat antioksidan dalam makanan yang di konsumsi sehari-hari khususnya tomat cherry di Desa Laut dendang dengan menghadirkan 40 peserta. Hasil pre test masih didapat 26,7% peserta yang pengetahuannya masih kurang, 40% cukup, dan 33,3% baik, hal ini dikarenakan ketidaktahuan mengenai kandungan antioksidan dalam makanan bisa rusak dikarenakan cara pengolahan yang kurang tepat.

Kegiatan selanjutnya yaitu sosialisasi atau penyuluhan tentang manfaat antioksidan yang banyak terdapat dalam tomat chery. klasifikasi dari tomat cherry, lengkap manfaat dari kandungan pada tomat cherry tersebut. Kemudian cara pengolahan tomat cherry yang baik untuk memaksimalkan manfaat antioksidan dalam tomat cherry, sebaiknya dikonsumsi dalam keadaan mentah atau setengah matang. Ketika dimasak terlalu lama, kandungan antioksidannya bisa berkurang.

Masyarakat diajarkan mengolah tomat cherry misalnya dengan membuat pasta dari tomat cherry, agar masa penyimpanan dapat lebih lama. Setelah pemaparan dan demonstrasi selesai, dilakukan sesi tanya jawab peserta dengan tim pengabdian tentang materi tersebut.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 2. Diskusi dengan Masyarakat Laut Dendang

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan guna menunjang kegiatan tridharma perguruan tinggi, sekaligus mensosialisasikan hasil penelitian dosen, bahwa pengolahan tomat cherry yang tepat akan menguntungkan karena antioksidan yang dikandung akan lebih banyak.

Pembuatan pasta tomat cherri dilakukan dengan membersihkan terlebih dahulu tomat cherru dengan air mengalir, lalu ditiriskan, dikeringkan menggunakan tisu, dibuang bagian-bagian yang tidak perlu, kemudian dibuang bijinya. Setelah bersih semua tomat cherry di kukus (*steam*) selama 5 menit, lalu dihilangkan kulit arinya. Buah tomat cherry tersebut dihancurkan dengan menggunakan blender selama kurang lebih 2 menit. Bubur tomat chery tersebut kemudan dipekatkan menggunakan wajan atau panci, sambil diaduk. Suhu selama proses evaporasi berlangsung diusahakan konstan pada suhu 70° Celsius, ketika sudah kental maka jadilah pasta tomat chery yang dapat disimpan dengan jangka waktu yang panjang. Pasta tomat cherry tersebut dapat digunakan untuk campuran masakan seperti saos, sambal, atau dikonsumsi langsung.

Hasil dari kegiatan edukasi ini juga telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di Desa Laut Dendang, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang dalam pengolahan tomat Cherri yang tepat sebagai sumber antioksidan yang sangat diperlukan untuk tubuh. Keterlibatan mahasiswa dalam pengabdian kepada masyarakat sekaligus untuk melatih mahasiswa dalam pemberian edukasi mengenai promosi kesehatan kepada masyarakat yang merupakan capaian kompetensi mahasiswa Program Diploma III Farmasi.

Peserta dalam pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari ibu-ibu PKK dan Kepala dusun dari Desa Laut Dendang, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang yang dapat dilihat dari tabel 1.

Karakteristik Responden

Distribusi frekuensi karakteristik peserta sebagai responden berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Distribusi frekuensi peserta

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase (%)
Laki-laki	9	23,3
Perempuan	31	76,7
Total	40	100

Dari tabel 1 diatas menggambarkan peserta terbanyak adalah perempuan (ibu-ibu) di Desa Laut Dendang, hal ini selaras dengan sasaran utama kami yaitu ibu-ibu yang biasa mengolah masakan dalam kehidupan sehari-hari, agar dapat mengolah tomat cherry yang tepat agar dapat memaksimalkan penyerapan kandungan antioksidan.

Tingkat Pengetahuan Responden

Post test dilakukan Kembali untuk melihat kembali seberapa besar efektifitas sosialisasi tersebut terhadap responden. Hasil post test didapat kenaikan kategori pengetahuan baik dari 33,3% menjadi 90%. Terjadi kenaikan kategori pengetahuan sebesar 56,7%, terutama dalam hal pengolahan yang tepat pada tomat cherry.

Distribusi frekuensi karakteristik peserta sebagai responden berdasarkan tingkat pengetahuan tentang Kandungan antioksidan dalam Tomat Cherry dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Distribusi frekuensi pengetahuan

Kategori pengetahuan	Sebelum penyuluhan dan demonstrasi		Sesudah penyuluhan dan demonstrasi	
	Jumlah	Presentase (%)	Jumlah	Presentase (%)
Baik	13	33,3	34	86,6
Cukup	16	40	6	13,4
Kurang	11	26,7	0	0
Total	40	100	40	100

Hal ini tentu pencapaian yang sangat luar biasa bagi Peserta khususnya masyarakat di wilayah Desa Laut Dendang dan Pimpinan Desa dalam hal ini Kades menyatakan terima kasih kepada tim Pengabdian dan semoga kegiatan ini akan berlanjut tahun depan dengan cakupan peserta yang lebih luas lagi.

Berdasarkan hasil kegiatan dan evaluasi yang dilakukan pada saat penyampaian materi maupun setelah penyampaian materi ditemukan indikasi yang menunjukkan keberhasilan kegiatan penyuluhan baik bagi tim pengabdian maupun bagi peserta pengabdian sebagai kelompok sasaran dapat dilihat pada beberapa hal sebagai berikut:

1. Pengetahuan dan kemampuan masyarakat semakin bertambah dalam mengolah tomat cherry menjadi pasta agar masa penyimpanan lebih lama dengan kandungan antioksidan yang lebih banyak dibandingkan dengan dimasak biasa.
2. Wawasan masyarakat semakin bertambah terutama dalam hal pentingnya antioksidan untuk Kesehatan tubuh dan sumber-sumber antioksidan yang dapat diperoleh dari bahan makanan di sekitar kita.
3. Menciptakan hubungan timbal balik antara Tim pengabdian Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Medan dengan masyarakat dan pemerintahan Desa Laut Dendang, sehingga terjadi hubungan saling menguntungkan.

Pada akhir pengabdian Masyarakat juga mengisi survey kepuasan terhadap tim pengabdian, agar tim pengabdian mendapatkan evaluasi kegiatan yang berlangsung.



Gambar 3. Pengabdian beserta Perangkat Desa Laut Dendang

V. KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Laut Dendang dapat disimpulkan bahwa masyarakat telah memahami tentang Pentingnya antioksidan yang bersumber dari Tomat Cherry dalam kesehatan ditandai dengan kategori pengetahuan yang baik 86,6%, dan masyarakat dapat memahami pembuatan pasta tomat chery sebagai salah satu cara pengolahan yang baik agar dapat memaksimalkan manfaat antioksidan yang bersumber dari tomat cherry. mengenal tanaman seledri yang berkhasiat untuk asam urat. Secara keseluruhan semua peserta memberikan penilaian kepuasan “Baik Sekali” sebanyak 100% karena warga pertama kalinya merasakan edukasi dan praktek yang mudah diterapkan secara langsung di rumah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Medan, Ketua Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Medan, Kepala Desa Laut Dendang dan seluruh masyarakat Laut Dendang, Kabupaten Deli Serdang serta seluruh pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan Pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM, (2013). Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. In Bpom. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Clatici, Victor Gabriel et al. 2017. “Maedica-a Journal of Clinical Medicine Perceived Age and Life Style. The Specific Contributions of Seven Factors Involved in Health and Beauty.” *Maedica A Journal of Clinical Medicine* 12(3): 191–201.
- Dwiani, A., Rahman, S., Anggayuda, M. I., & Busaifi, R. (2020). Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat Pada Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kebun Duren Kelurahan Selagalas Kecamatan Cakranegara Kota Mataram. *Alamtana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–5.
- Ernoviya, Adhity Nurpermatasari. Perbandingan aktivitas antioksidasi ekstrak, pasta dan sari buah tomat Cherry (*Solanum lycopersicum esculentum* Mill.). *Pharmaceutical*.2020.
- Fadhilah, N., Irmawanty, Nurdianti, Wajdi, M., & Thahir, R. (2022). Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Berupa Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat di Desa Tompobulu Kecamatan Rumbia. *PATIKALA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 272–276. <https://etdci.org/journal/patikala/article/view/434>
- Kailaku, S.I., Dewandari, K.T., Sunarmani, 2017. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas Sumber, Manfaar, Cara penyediaan dan pengolahan. *Trubus Agriwidya*. Surabaya

- Kusuma, Redika Ardi. Nugroho, Lilik Pujantoro Eko. Wulandani, Dyah. 2018. Pengaruh Praperlakuan Medan Elektrostatik Tinggi terhadap Mutu Tomat Ceri (*Lycopersico esculentum var. cerasiforme*) Selama Penyimpanan. Jurnal Keteknik Pertanian. Vol. 6 No. (1)
- Nurul Hidayah, R., Vira Permata Agustin, Asmawati Umi Karimah, & Lailya Alfi Syahronia. (2023). Pelatihan dan Pemanfaatan Olahan Tomat sebagai Selai Tomat Desa Sidokumpul, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan. *Keris: Journal of Community Engagement*, 3(1), 18–22. <https://doi.org/10.55352/keris.v3i1.453>
- Prakash, A., 2021, Antioxidant Activity., Medallion Laboratories : Analytical Progres.
- Purwaningsih, S. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Kimia Keong Matah Merah (*Cerithidea obtuse*). Ilmu Kelautan. ISSN 0853-7291. Vol. 17(1) 39-48
- Rohmatussolihat, 2009. Antioksidan Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *BioTrends*. 4 (1).
- Saloko, S., Handito, D., Rahayu, N., Rahman, S., & Dwiani, A. (2019). Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2).
- Shahzad, T., Ahmad, I., Choudry, S., Saeed, M.K., and Khan, M.N., 2014. DPPH Free Radical scavenging activity of tomato, Cherry tomato and watermelon; Lycopene extraction, purification and quantification. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6 (SUPPL.2), 223-228
- Susanti, AM., Cholifah, S., Sari, RP. 2021. Pengaruh Pemberian Jus Tomat Terhadap Kadar Gula Darah Sewaktu pada Pasien Hiperglikemia. *Nusantara Hasana Journal*. 1(3) : 96-102
- Syahrizal, D. 2008. Pengaruh proteksi vitamin C terhadap enzim transaminase dan gambaran hispatologis hati mencit yang dipapar plumbun. Tesis. Universitas Sumatera Utara.
- Xu, Qin., Irma Adyatni. dan Bradly Reuhs. (2018). Effect of Processing Methods on the Quality of Tomato Products. *Food and Nutrition Sciences* 9: 86-98.
- Zhang, Shoubing, and Enkui Duan. 2018. "Fighting against Skin Aging: The Way from Bench to Bedside." *Cell Transplantation* 27(5): 729–38.
- Zuhra, C.F., Tarigan, J. & Sihotang, H. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgunus (L) Merr.*). *Jurnal Biologi Sumatera*. 3(1); 7-10.