

ABSTRAK

Ayuning Pinastika Yuwono. 24020219120013. **Uji Antioksidan dari Berbagai Jenis Madu dan Aktivitas Antimikrobanya Terhadap *Escherichia coli* dan *Listeria monocytogenes***. Dibawah bimbingan Siti Nur Jannah dan Endang Kusdiyantini.

Foodborne disease merupakan salah satu sumber penyebaran penyakit pada makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh mikroba. Bakteri yang paling umum menjadi penyebab *foodborne disease* adalah *Escherichia coli* dan *Listeria monocytogenes*. Madu merupakan cairan kental alami yang dihasilkan oleh lebah yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan dan antibakteri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui aktivitas antioksidan pada berbagai jenis Madu dan aktivitas antibakterinya terhadap *Escherichia coli* dan *Listeria monocytogenes*. Uji antioksidan dilakukan menggunakan metode DPPH (2,2-Diphenyl- 1-picrylhydrazyl), sedangkan uji antibakteri digunakan metode sumuran dengan Empat sampel madu yaitu Madu komersial (A dan B), serta Madu murni (C dan D). Hasil uji antioksidan tertinggi ada pada sampel Madu D dengan nilai IC₅₀ 6,33 ppm dan hasil uji antibakteri dengan zona bening terbesar pada sampel Madu D yaitu 6,16 mm.

Kata kunci: Madu, antioksidan, antibakteri, DPPH, sumuran