

ABSTRAK

Daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.) merupakan rempah yang banyak digunakan di Indonesia dengan beberapa khasiatnya sebagai antioksidan dan antibakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi metabolit sekunder, kandungan total fenolik, mengetahui aktivitas antioksidan dan antibakteri dari ekstrak etanol daun salam, serta mengisolasi senyawa asam galat dan asam kafeat dari ekstrak etanol daun salam. Proses penelitian meliputi skrining fitokimia, maserasi, penentuan total fenol menggunakan metode Folin-Ciocalteu, isolasi asam fenolat dengan metode hidrolisis basa, hidrolisis asam, dan tanpa hidrolisis, serta identifikasi struktur isolat menggunakan spektrofotometri UV-Vis dan LC-MS/MS. Hasil menunjukkan bahwa ekstrak etanol daun salam mengandung tanin, fenol, flavonoid, dan saponin, dengan total fenol sebesar $147,645 \pm 0,362$ mg GAE/g. Isolat B₁ dan B₂ yang diidentifikasi masing-masing merupakan asam galat dengan berat molekul 170 g/mol dan asam kafeat dengan berat molekul 180 g/mol. Ekstrak etanol daun salam menunjukkan aktivitas antioksidan kuat dengan IC₅₀ sebesar 36,420 mg/L, serta memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*.

Kata Kunci : Isolasi, Asam Galat, Asam Kafeat, Antioksidan, Antibakteri