

ABSTRAK

Buah anggur merupakan buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, karena rasanya enak, manis, segar dan mengandung gizi tinggi. Buah anggur berkhasiat sebagai obat anti kanker, menonaktifkan virus, membersihkan darah membantu fungsi ginjal, mencegah kerusakan gigi dan menurunkan kolesterol. Adapun kandungan buah anggur adalah senyawa polifenol, pektin, tanin dan flavonoid, serta mengandung senyawa OPC dan resveratrol.

Pada penelitian ini dilakukan isolasi dan identifikasi senyawa flavonoid dari fraksi etil asetat kulit buah anggur (*Vitis vinifera* L.) yang dilakukan dengan cara maserasi menggunakan pelarut metanol-air (50 : 50) dan aseton-air (70 : 30). Dari fraksi etil asetat dilakukan identifikasi dengan KLT dan didapatkan 5 noda dengan harga Rf berbeda. Dari 5 noda tersebut dilakukan isolasi lanjut dengan kromatografi lapis tipis preparatif dan dilakukan uji kemurnian isolat secara KLT. Satu isolat murni kemudian diidentifikasi menggunakan spektrofotometri ultraviolet serta dilakukan identifikasi adanya aktivitas peredam radikal bebas terhadap DPPH secara KLT.

Dari hasil identifikasi dengan kromatografi lapis tipis, spektrofotometri ultraviolet dan uji aktivitas peredam radikal bebas terhadap DPPH dapat disimpulkan bahwa zat hasil isolasi adalah senyawa flavonoid, yaitu : flavonol (3-OH tersubstitusi) dengan gugus OH pada posisi 5, 7, 4' dan O-diOH pada cincin B yang bersifat meredam radikal bebas.