

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas peredam radikal bebas dari ekstrak biji anggur varietas Probolinggo Biru. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode DPPH (*Diphenyl Picryl Hydrazyl*).

Ekstraksi biji anggur diperoleh dengan pengadukan melalui dua tahap yaitu tahap pertama diekstraksi dengan pelarut metanol – air dan tahap kedua diekstraksi dengan pelarut aseton – air. Kedua tahap ekstraksi tersebut dimaksudkan untuk menyari sebanyak mungkin kandungan yang ada dalam biji anggur. Filtrat kemudian disentrifus agar dapat dipisahkan dari ampasnya. Identifikasi adanya senyawa flavonoid (proantosianin) dengan reaksi warna Bate Smith dan Metcalfe sedangkan adanya flavonoid dengan inti γ benzopiron dengan reaksi warna Wilstatter..

Hasil reaksi warna menunjukkan ekstrak biji anggur varietas Probolinggo Biru mengandung flavonoid (proantosianin) yang ditunjukkan oleh warna merah yang terjadi setelah larutan uji ditambah HCl pekat dan dipanaskan selama lima menit. Hasil reaksi warna yang lain menunjukkan bahwa ekstrak biji anggur varietas Probolinggo Biru mengandung flavonoid dengan inti γ benzopiron, hal ini ditunjukkan oleh warna merah tua pada lapisan amil alkohol setelah penambahan HCl dan serbuk Mg. Uji kualitatif untuk mengetahui aktivitas peredam radikal bebas dilakukan dengan menggunakan Kromatografi Lapis Tipis (KLT), dengan fase diam selulosa dan fase gerak asam asetat : air (30 : 70) kemudian disemprot dengan pereaksi larutan DPPH 0,2% dalam metanol. Hasil identifikasi menunjukkan adanya bercak dengan latar belakang berwarna ungu yang berarti mempunyai aktivitas meredam radikal bebas DPPH. Selanjutnya larutan uji diuji aktivitas peredaman radikal bebasnya terhadap DPPH secara spektrofotometri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak biji anggur varietas Probolinggo Biru mempunyai aktivitas sebagai peredam radikal bebas, dengan harga EC50 setara 0,038 mg bahan uji.