

## ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh perbedaan konsentrasi etanol sebagai cairan pengestrak dari biji anggur (*Vitis vinifera* L.) varietas Probolinggo biru dikaitkan dengan besar daya peredamannya terhadap radikal bebas DPPH.

Serbuk biji anggur diekstraksi dengan cara maserasi yang dibantu dengan pengadukan menggunakan pelarut etanol berbagai konsentrasi (etanol 10%, 30%, 50% dan 80%) untuk memperoleh hasil ekstraksi senyawa flavonoid sebanyak mungkin. Selanjutnya diuji aktivitas peredamannya terhadap radikal bebas DPPH secara spektrofotometri tampak pada panjang gelombang maksimum 516 nm. Aktivitas peredaman radikal bebas ditunjukkan dengan memudarnya warna senyawa radikal bebas DPPH yang berwarna ungu dalam metanol menjadi larutan yang berwarna lebih pucat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak dengan kadar etanol 80 % memberikan rata-rata % peredaman sebesar  $40,58 \pm 3,82$ , ekstrak dengan etanol 50 % memberikan rata-rata % peredaman sebesar  $36,81 \pm 2,59$ , ekstrak dengan etanol 30 % memberikan rata-rata % peredaman sebesar  $34,39 \pm 2,78$ , dan ekstrak dengan etanol 10 % memberikan rata-rata % peredaman sebesar  $30,59 \pm 1,39$ .

Hasil analisis korelasi juga menunjukkan adanya korelasi positif antara konsentrasi etanol sebagai cairan pengestrak dengan % peredaman radikal bebas DPPH, dimana  $r\text{-hitung} (0,994) > r\text{ tabel } 5\% (0,950)$ .

Makin tinggi konsentrasi etanol yang digunakan sebagai cairan pengestrak, makin tinggi pula nilai % peredaman terhadap radikal bebas DPPH. Ekstrak dengan kadar etanol 80 % memberikan nilai % peredaman terbesar dibandingkan ekstrak dengan kadar etanol lebih rendah (10 %, 30 % dan 50 %).