

ABSTRAK

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Larrauri, Ruperez, Calixto, 1997, maka dilakukan uji pengaruh suhu pada ekstraksi biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) varietas Probolinggo Biru terhadap aktivitas peredaman radikal bebas DPPH. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode DPPH (*1,1 Diphenil -2- Picryl Hidrazyl*) secara spektrofotometri tampak.

Ekstraksi biji buah Anggur varietas Probolinggo Biru dilakukan dengan maserasi menggunakan pemanasan lemah (30°C, 50°C, 60°C dan 80°C), menggunakan pelarut etanol 80% yang bertujuan untuk memperoleh hasil ekstraksi sebanyak mungkin. Filtrat hasil ekstraksi disentrifus agar dapat dipisahkan dari ampasnya, lalu ampasnya diekstraksi kembali dengan menggunakan pelarut yang sama lalu disentrifus lagi, hasil sentrifus dikumpulkan dan ditambah dengan pelarut etanol 80% sampai 50,0 ml. Dari larutan induk tersebut diencerkan sehingga didapat konsentrasi yang setara 0,04 mg bahan uji. Larutan uji dimasukkan kedalam tabung reaksi bersih dan kering ditambah larutan DPPH, dikocok rata lalu dilakukan pembacaan absorban pada menit ke lima belas.

Pengaruh suhu terhadap ekstraksi biji Anggur dapat dilihat pada % peredaman rata-rata radikal bebas yang ditunjukkan sebagai berikut: pada suhu 30°C = 38,29%, 50°C = 40,83%, 60°C = 42,94%, dan 80°C = 49,82%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu berpengaruh pada ekstraksi biji Anggur varietas Probolinggo Biru, karena semakin tinggi suhu maka semakin tinggi % peredaman radikal bebas DPPH.