

RINGKASAN

Resveratrol (3,4',5-trihydroxy-stilbene) merupakan phytoaleksin yang diproduksi oleh buah anggur (*Vitis vinifera* Linn) diantaranya varietas Probolinggo merah untuk mengatasi stress seperti infeksi jamur atau radiasi UV.

Resveratrol sangat bermanfaat bagi kesehatan diantaranya memberikan efek sebagai antioksidan, antikarsinogenik, menghambat agregasi platelet.

Mengingat penetapan kadar resveratrol dalam buah anggur yang ditanam di Probolinggo tersebut belum pernah dilakukan pada penelitian sebelumnya maka perlu dikembangkan metode penetapan kadar yang akurat salah satunya Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) karena pada dasarnya metode ini merupakan metode pemisahan.

Pelarut yang digunakan untuk mengekstraksi kandungan resveratrol dalam matrik *juice* anggur Probolinggo merah dalam penelitian ini adalah methanol karena berdasarkan penelitian sebelumnya disebutkan dapat mengekstraksi resveratrol secara optimal.

Tujuan penelitian ini adalah mengembangkan metode KCKT melalui parameter-parameter validasinya untuk menetapkan kadar resveratrol dalam buah anggur lokal varietas Probolinggo merah.

Penetapan kadar resveratrol dalam buah anggur varietas Probolinggo merah diawali dengan pengamatan spektra absorpsi resveratrol dalam metanol, optimasi fase gerak, penentuan batas deteksi (BD) dan batas kuantitasi (BK), linieritas, akurasi, presisi alat dan presisi metode

Dengan menggunakan μ Bondapak C-18 3,9x300 mm 10 μ m sebagai fase diam diperoleh hasil penelitian sebagai berikut: dari 3 komposisi fase gerak air:asetonitril (40:60), (50:50) dan (60:40) didapatkan fase gerak terpilih air:asetonitril (50:50) yang memberikan harga $R_s = 1,31$ dan $\alpha = 1,228$. batas deteksi yang didapat adalah 0,0240 μ g/ml, sedangkan batas kuantitasi 0,0480 μ g/ml. Uji linieritas didapatkan $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($n-1=4$, $\alpha=0,05$) serta $V_{x0} = 1,61\%$. Hasil pengukuran akurasi menunjukkan harga persen perolehan kembali rata-rata adalah $46,6 \pm 5,19\%$. Presisi alat untuk area KV = $0,68 \pm 0,740\%$. Presisi metode menghasilkan KV = $17,3 \pm 0,029\%$. Dengan kondisi tersebut diatas didapatkan kadar resveratrol dalam buah anggur varietas Probolinggo merah adalah $0,167 \pm 0,029$ μ g/g.

Dari penelitian ini disarankan mengembangkan metode KCKT untuk menetapkan kadar resveratrol pada varietas anggur lokal lainnya.