

ABSTRAK

Anggur (*Vitis vinifera* L.) merupakan komoditi yang memberikan nilai tambah, bisa dikonsumsi sebagai buah segar, jus anggur, minuman (*wine*), kismis dan lain – lain. Biji anggur dikenal sebagai suplemen makanan yang mengandung vitamin, mineral, dan polifenol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan dalam ekstrak biji anggur (*Vitis vinifera* L) dengan memahami cara uji aktivitas antibakteri pada ekstraknya. Metode penelitian yang dilakukan adalah dengan pengumpulan dan penyusunan studi literatur dengan tinjauan naratif seperti dari Elsevier, Research Gate dan Google Scholar. Hasil penelitian yang digunakan dalam metode ekstraksi biji anggur untuk mendapatkan kandungan kimianya yaitu metode pengeringan menggunakan oven dan maserasi dengan pelarut etanol. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol biji anggur dapat dilakukan dengan 3 metode yaitu: dilusi, difusi sumuran agar dan difusi kertas cakram.

Kata Kunci: Ekstrak Biji Anggur (*Vitis vinifera* L), Aktivitas Antibakteri, Tinjauan Naratif

ABSTRACT

Grape (*Vitis vinifera* L.) is commodity that has value added, it can be consumed as fresh fruit, grape juice, beverage (wine), raisin, etc. Grape seed is known as food supplement which contains vitamin, mineral, and polifenol. This study aims to identify the content of grape seed extract (*Vitis vinifera* L.) by understanding how to test antibacterial activity in the extract. This study methods used were collecting and arranging study of literature by narrative review, such as from Elsevier, Research Gate and Google Scholar. The result of this study that uses in grape seed extract methods to get the chemical contents are by drying methods with ovens and maceration with ethanol solvents. Grape seed ethanol extract of antibacterial activity test can be done by 3 methods: dilution, well diffusion and disk paper diffusion.

Keywords: Antibacterial Activity, Grape Seed Extract (*Vitis vinifera* L.), Narrative Review