

ABSTRAK
SUB TEMA : PENGELOLAAN LIMBAH YANG OPTIMAL

**PEMBUATAN EKSTRAK ETANOL MURNI KULIT BUAH MANGGIS
(*Garcinia mangostana* Linn) MELALUI TEKNOLOGI MULTILEVEL
REFINERY DALAM MANFAATNYA SEBAGAI PENGAWET ALAMI
GUNA MEMPERPANJANG MASA SIMPAN BUAH ANGGUR
(*Vitis vinifera*, L) YANG SEGAR**

Oleh : Kesya Cintya Fowa Ramadhani, Kadek Leo Saputra, Ni Kadek Ayu Rianty
Maharani
SMA Negeri 7 Denpasar, Bali

Berdasarkan hasil penelitian terhadap kemampuan masa simpan buah anggur (*Vitis vinifera*, L) yang hanya bertahan 6-7 hari pada suhu ruang 27°C dan 12 hari pada lemari es dengan suhu 18 °C kini telah dapat diawetkan untuk mencapai waktu penyimpanan yang lebih lama bahkan lebih efektif dibandingkan dengan lemari es. Buah anggur ini sering menjadi busuk lunak dan berair karena pengaruh bakteri *Staphylococcus aureus* dan bakteri *Escherichia coli*. Dalam upaya melakukan pengawetan untuk memperpanjang masa simpan dari jenis anggur maka akan disemprotkan dengan ekstrak etanol dari kulit buah manggis dengan konsentrasi yang berbeda. Tujuan dari pemberian ekstrak etanol kulit buah manggis ini adalah untuk pengawetan dan memberikan masa simpan yang lebih lama terhadap buah anggur. Metoda penelitian yaitu eksperimen dan literatur. Hasil penelitian anatara lain : 1) Dapatnya ekstrak kulit manggis sebagai bahan pengawet dalam memperpanjang masa simpan buah anggur karena memiliki kandungan senyawa etanol yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. 2) Keefektivitasan ekstrak etanol kulit buah manggis sebagai pengawetan untuk memperpanjang masa simpan buah anggur dengan konsentrasi 25% , 50 %, 75 %, 100%. Kesimpulannya adalah ekstrak kulit buah manggis dengan konsentrasi berbeda dapat secara efektif memberikan masa simpan buah anggur segar yang lebih lama.

Kata Kunci : Anggur, Etanol, Vordensi, Manggis.