

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN	xii
BAB I. Pendahuluan.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan dan manfaat penelitian	2
1.4. Hipotesis Penelitian	3
1.5. Tempat dan waktu Penelitian	3
BAB II. Tinjauan Pustaka	4
2.1. Tanaman Kunyit (<i>Curcuma longa</i> L.).....	4
2.2. Minyak Atsiri.....	5
2.3. Pemanfaatan Minyak Atsiri	5
2.4. Cara Isolasi Minyak Atsiri.....	5
2.5. Komponen Kimia Minyak Atsiri	6
2.6. Kromatografi Gas-Spektrometri Massa (KG-MS)	7
2.7. Pengujian Aktivitas Antioksidan	8
BAB III. Metodologi Penelitian.....	10
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	10
3.2. Subjek Penelitian	10
3.3. Metode Pengumpulan Data	10
3.4. Analisis Data.....	10
BAB IV. Alat Dan Bahan	11
4.1. Alat	11
4.2. Bahan.....	11
BAB V. Prosedur Penelitian	12
5.1 Determinasi Tanaman.....	12
5.2 Pengumpulan Bahan	12

5.3	Pengolahan Bahan	12
5.4	Karakterisasi Bahan Basah	12
5.5.	Skrining Fitokimia.....	14
5.5	Proses Destilasi.....	15
5.6	Pemantauan Kromatografi Lapis Tipis	16
5.7	Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri Menggunakan KG-SM.....	16
5.8	Identifikasi Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri	17
BAB VI. Hasil Dan Pembahasan.....		19
6.1.	Determinasi Tanaman.....	19
6.2.	Pengumpulan Bahan dan Pengolahan Bahan	19
6.3.	Karakterisasi Bahan Basah	19
6.4.	Skrining Fitokimia.....	19
6.5.	Destilasi Minyak Atsiri.....	20
6.6.	Pemantauan Kromatografi Lapis Tipis.....	22
6.7.	Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri.....	24
6.8.	Identifikasi Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri	28
BAB VII. Kesimpulan dan Saran.....		31
7.1. Kesimpulan.....		31
7.2. Saran		31
DAFTAR PUSTAKA		32
LAMPIRAN		34

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar II. 1 Tanaman Kunyit (<i>Curcuma longa</i> L.).....	4
Gambar VI. 1 Alat Destilasi	21
Gambar VI. 2 Sampel Minyak Atsiri Murni.....	21
Gambar VI. 3 Pemantauan Kromatografi Lapis Tipis Minyak Atsiri	23
Gambar VI. 4 Intrumen KG-SM.....	24
Gambar VI. 5 Kromatogram Minyak Atsiri Rimpang Kunyit.....	25
Gambar VI. 6 Kromatogram Minyak Atsiri Daun Kunyit.....	26
Gambar VI. 7 Kurva kalibrasi larutan DPPH	29

DAFTAR TABEL

Tabel VI. 1 Hasil Karakterisasi Bahan Basah	19
Tabel VI. 2 Hasil Skrining Fitokimia	20
Tabel VI. 3 Hasil Destilasi Minyak Atsiri	21
Tabel VI. 4 Karakterisasi Minyak Atsiri	22
Tabel VI. 5 Hasil Identifikasi Komponen Kimia Rimpang Kunyit 10 Puncak Utama	25
Tabel VI. 6 Hasil Identifikasi Komponen Kimia Daun Kunyit 11 Puncak Utama	27
Tabel VI. 7 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Determinasi Tanaman	34
Lampiran 2 : Surat Pernyataan Bebas Plagiasi	35
Lampiran 3 : Surat Persetujuan Untuk Dipublikasikan Di Media Online	36
Lampiran 4 : Bagan Alir Penelitian.....	37
Lampiran 5 : Pengumpulan dan Pengolahan Bahan	38
Lampiran 6 : Karakterisasi dan Skrining Fitokimia Bahan Basah	39
Lampiran 7 : Destilasi dan Perhitungan Rendemen Minyak Atsiri.....	43
Lampiran 8 : Bobot Jenis Minyak Atsiri	44
Lampiran 9 : Pemantauan Kromatografi Lapis Tipis	45
Lampiran 10 : Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri	48
Lampiran 11 : Identifikasi Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri.....	51

DAFTAR SINGKATAN

SINGKATAN	NAMA
α	: Alpha
β	: Beta
DNA	: <i>Deoxyribonucleic acid</i>
DPPH	: <i>1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl</i>
EI	: Elektron Ionisasi
g	: Gram
g/mol	: Gram per mole
IC ₅₀	: Inhibition Concentration 50%
KG	: Kromatografi Gas
KG-SM	: Kromatografi Gas-Spektrometri Massa
kg	: Kilogram
KLT	: Kromatografi Lapis Tipis
LDL	: <i>Low-density lipoprotein</i>
mL	: Mililiter
μ L	: Microliter
μ g/mL	: Microgram per mililiter
nm	: Nanometer
Pelarut DMF	: Pelarut Dimetilformamid
p.a	: Pro Analis
Rf	: Retention Factor
SM	: Spektrometri Massa
UV-Vis	: Ultraviolet-Visible
°C	: Derajat Celcius
λ	: Lambda
%	: Persen