

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ONLINE	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tanaman Ginggiyang (<i>Leea aequata</i>. L)	4
2.1.1 Morfologi	5
2.1.2 Klasifikasi Taksonomis Ginggiyang	5
2.1.3 Kandungan kimia dalam tumbuhan ginggiyang	6
2.2 Asam Vanilat	7
2.3 KCKT	8
2.3.1 Kolom	10
2.3.2 Fase Diam	10
2.3.3 Fase Gerak	10
2.3.4 Panjang Gelombang dan Waktu Retensi	11
2.3.5 Bagian bagian KCKT	11
2.3.6 Validasi Metode analisis	13
2.3.7 Parameter Validasi Metode analisis	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Jenis dan metode penelitian	17

3.2 Lokasi dan waktu penelitian	17
3.3 Alat dan Bahan.....	17
3.3.1 Alat	17
3.3.2 Bahan	17
3.4 Prosedur Penelitian.....	17
3.4.1 Preparasi Sampel	17
3.4.2 Pembuatan Larutan Baku Asam Vanilat	18
3.4.3 Pembuatan Larutan Seri Baku Asam Vanilat.....	18
3.4.4 Optimasi Kondisi Analisis	18
3.4.6 Validasi Metode.....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Preparasi Sampel	21
4.2 Optimasi Kondisi Analisis.....	21
4.3 Uji Kesesuaian Sistem (UKS).....	22
4.4 Validasi Metode.....	23
4.4.1 Linieritas.....	23
4.4.2 Sensitivitas	25
4.4.3 Akurasi.....	26
4.4.4 Presisi	28
4.4.5 Penetapan Kadar	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
5.1 Kesimpulan.....	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1: Daun Ginggiyang Leea Aequata L	5
Gambar 2. 2: Struktur Asam Vanilat.....	8
Gambar 2. 3: Diagram sistem KCKT	12
Gambar 4. 1: Kromatogram Asam asetat 0,1% : Metanol (50:50)	21
Gambar 4. 2: Kurva Kalibrasi	24

DAFTAR TABEL

Table 2.1 Kandungan kimia dalam tumbuhan ginggiyang	6
Table 4.1 UKS asam vanilat	22
Table 4.2 Kurva Kalibrasi Asam Vanilat.....	24
Table 4.3 Batas Deteksi dan Batas Kuantisasi Asam Vanilat.....	25
Table 4.4 Data hasil pengukuran %recovery asam vanilat.....	27
Table 4.6 hasil data uji presisi <i>Inter-Day</i>	28
Table 4.7 Penetapan Kadar	29

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

Singkatan	Nama
KCKT	Kromatografi Cair Kinerja Tinggi
LoD	<i>Limit of Detecation</i>
LoQ	<i>Limit of Quantification</i>
Tf	<i>Tailing factor</i>
K'	Factor kapasitas
N	<i>Plat teoritis</i>
RSD	<i>Relative standar deviation</i>
AUC	<i>Area Under Curve</i>
Ppm	<i>Part per million</i>
ECC	Esktrak cair cair
SD	<i>Standar Deviasi</i>

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN HASIL TURNITIN	33
LAMPIRAN LEMBAR BIMBINGAN	35
Lampiran 1 Menimbang sampel daun ginggiyang kering.....	37
Lampiran 2 Proses Pembuatan Ekstrak	37
Lampiran 3 Proses Ecc	37
Lampiran 4 Sonikator Waterbath	37
Lampiran 5 Alat KCKT.....	37
Lampiran 6 Pengentalan Ekstrak Eenggunakan Evaporator	37
Lampiran 7 Larutan Uji.....	38
Lampiran 8 Kromatogram sampel.....	38
Lampiran 9 Ekstrak Kental	38
Lampiran 10 Kromatogram adisi	38
Lampiran 11 Optimasi Larutan asam asetat 0,1% dan metanol 70;30.....	39
Lampiran 12 Optimasi Larutan asam asetat 0,1% dan metanol 60;40.....	39
Lampiran 13 Optimasi Larutan air, metanol, acetonitrile 60;20;20	39
Lampiran 14 Optimasi Larutan air, metanol, acetonitrile 70;30;10	39
Lampiran 14 Baku Asam vanlat.....	39
LAMPIRAN SERTIFIKAT BAKU ASAM VANILAT	40
LAMPIRAN DAFTAR RIWAYAT HIDUP	41