

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
LAMPIRAN.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan penelitian	2
1.4 Waktu dan Tempat penelitian.....	2
BAB II.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Tinjauan Botani.....	3
2.2 Klasifikasi Bawang putih	3
2.3 Nama lain	3
2.4 Morfologi.....	3
2.5 Komposisi Kimia Black Garlic	4
2.6 Manfaat Black Garlic.....	4
BAB III.....	5
METODOLOGI PENELITIAN.....	5
BAB IV.....	6
ALAT DAN BAHAN.....	6
4.1 Alat	6
4.2 Bahan.....	6
BAB V	7
PROSEDUR PENELITIAN	7
5.1 Penyiapan Alat dan Bahan	7
5.2 Pembuatan Ekstrak.....	7

5.3	Penapisan fitokimia.....	7
5.3.1	Alkaloid	7
5.3.2	Flavonoid.....	7
5.3.3	Saponin.....	8
5.3.4	Tanin.....	8
5.3.5	Kuinon.....	8
5.3.6	Triterpenoid/Steroid.....	8
5.4	Pembuatan Granul	9
5.5	Evaluasi Granul.....	9
5.5.1	Uji organol eptik.....	9
5.5.2	Sudut Diam	9
5.5.3	Uji Waktu Alir	10
5.5.4	Uji Waktu dispersi.....	10
Bab.V1.....		11
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		11
6.1	Pengumpulan Bahan,Hasil Determinasi dan Pembuatan Bawang Hitam	11
6.2	Ekstrasi Bawang hitam	11
6.3	Penapisan Fitokimia.....	11
6.4	Pembuatan Granul	12
6.5	Evaluasi Granul.....	12
6.6	Uji organoleptik.....	12
BAB V11		16
Kesimpulan dan Saran.....		16
DAFTAR PUSTAKA		17
LAMPIRAN.....		18
BIODATA.....		21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bawang Putih (litbang Departemen pertanian 2018)	3
--	---

DAFTAR TABEL

Tabel 5. 1 Formula Granul Ekstrak Bawang Hitam.....	9
Tabel 6. 1 Pengamatan pembuatan bawang hitam	11
Tabel 6. 2 Pengamatan penapisan fitokimia	12
Tabel 6. 3 Sudut Diam.....	13
Tabel 6. 4 Uji Waktu Air	13
Tabel 6. 5 Waktu Dispersi.....	14

LAMPIRAN

Lampiran 1 Determinasi Bawang putih.....	18
Lampiran 2 Kartu Bimbingan	19
Lampiran 3 Nilai Turnitin.....	20