

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
DAFTAR SINGKATAN	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	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
3.1.1 Klasifikasi Tanaman (Sahputra, 2020).....	4
3.1.2 Nama Daerah dan Nama Asing Tanaman.....	4
3.1.3 Kandungan Kimia Tanaman	5
3.2 Minyak Atsiri	5
3.2.1 Pemanfaatan Minyak Atsiri	6
3.2.2 Cara Isolasi Minyak Atsiri	6
3.2.3 Komponen Minyak Atsiri	7
BAB III METODOLOGI DAN PROSEDUR PENELITIAN	9
3.1 Metodologi	9
3.2 Alat	9
3.3 Bahan.....	10
3.4 Pengumpulan Bahan	10

3.5	Pengolahan Bahan.....	10
3.6	Karakteristik Sampel.....	10
3.6.1	Pemeriksaan Mikroskopis	10
3.6.2	Kadar Abu Total	11
3.6.3	Susut Pengeringan.....	11
3.7	Karakteristik Minyak Atsiri	12
3.7.1	Warna.....	12
3.7.2	Indeks Bias	12
3.7.3	Bobot Jenis	12
3.7.4	Kelarutan Dalam Alkohol	13
3.7.5	Penentuan Bilangan Asam	13
3.7.6	Penentuan Bilangan Ester /Bilangan Penyabunan.....	13
3.8	Pemantauan Minyak Atsiri	14
3.9	Uji Aktivitas Antioksidan	15
3.9.1	Pembuatan Larutan Stok DPPH	15
3.9.2	Pembuatan Larutan Kontrol/Blanko	15
3.9.3	Optimasi Panjang Gelombang DPPH	15
3.9.4	Pembuatan Larutan Pembanding.....	15
3.9.5	Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		17
4.1	Pengumpulan Bahan dan Pengolahan Bahan	17
4.2	Destilasi Minyak Atsiri	17
4.3	Karakteristik Minyak Atsiri	18
4.3.2	Kelarutan Dalam Alkohol 96%.....	19
4.3.3	Bobot Jenis.....	19
4.3.4	Penentuan Bilangan Asam	20
4.3.5	Penentuan Bilangan Ester/Penyabunan	21
4.4	Pemantauan Minyak Atsiri.....	21
4.5	Identifikasi Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri.....	23

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
5.1 Kesimpulan.....	25
5.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Alat Destilasi.....	16
Gambar 4.2 Pemantauan Minyak Atsiri	21

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Destilasi Minyak Atsiri.....	17
Tabel 4.2 Hasil Pengamatan Organoleptik	17
Tabel 4.3 Hasil Kelarutan Dalam Alkohol 96%	18
Tabel 4.4 Hasil Bobot Jenis Minyak Atsiri Rimpang dan Daun Kunyit	19
Tabel 4.5 Hasil Penentuan Bilangan Asam	19
Tabel 4.6 Hasil Bilangan Penyabunan.....	20
Tabel 4.7 Uji Aktivitas Antioksidan.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengumpulan dan Perajangan	28
Lampiran 2. Kelarutan dalam Alkohol 96%	28
Lampiran 3. Bobot Jenis	29
Lampiran 4. Hasil Pengujian Antioksidan Rimpang Kunyit	30
Lampiran 5. Hasil Pengujian Antioksidan dan Kunyit	32
Lampiran 6. Hasil Cek Plagiat	34
Lampiran 5. CV	34

DAFTAR SINGKATAN

SINGKATAN	NAMA
IC ₅₀	<i>Inhibition Concentration</i>
KLT	Kromatografi Lapis Tipis
mL	Mililiter
H ₂ SO ₄	Asam Sulfat
SD	Standar Daviasi
BJ	Bobot Jenis
%	Persen
KOH	Kalium Hidroksida