

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus untuk penyertaanNya sehingga laporan Tugas Akhir yang berjudul STUDI AKTIVITAS DAN STABILITAS ANTIOKSIDAN TERONG UNGU LOKAL DAN TERONG UNGU JEPANG (*Solanum melongena* L.) dapat terselesaikan dengan baik. Adapun tujuan dari pelaksanaan tugas akhir dan penulisan laporan tugas akhir adalah untuk memenuhi persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian Strata Satu Universitas Pelita Harapan, Karawaci.

Keberhasilan dari pelaksanaan dan penulisan laporan kerja praktek ini tidak terlepas dari campur tangan dan dukungan pihak-pihak lain. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ir. A. Herry Cahyana, M.Sc, Ph.D, selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan, dukungan, menyediakan waktu, dan pikiran sehingga rangkaian tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Ir. Melanie Cornelia, MT, selaku Co-Pembimbing yang telah menyediakan waktu dan memberikan masukan serta dukungan bagi penulis.
3. Papa (Teddi Handoko), Mama (Fransiska), Cece (Ivi Theresiana) dan Yahya (Layadi Oktavianus) yang selalu membantu dalam memberikan dukungan baik moral maupun spiritual bagi penulis selama pelaksanaan tugas akhir dan penulisan laporan tugas akhir ini.
4. Ibu Nuri Arum Anugrahati, selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan dan Ibu Julia Ratna Wijaya, selaku Wakil

Ketua Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan masukan dan dukungan bagi Penulis.

5. Bapak Jeremia, Bapak Adolf, Ibu Ratna, Ibu Natania, dan Ibu Sisi selaku Kepala Laboratorium yang telah memberikan izin bagi Penulis untuk melakukan penelitian di laboratorium.
6. Pak Rudy, Ade, Pak Yos, Donny, dan Aji, yang telah membantu dan mendukung Penulis selama bekerja di laboratorium.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar di Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan, khususnya yang pernah membimbing penulis selama kuliah.
8. Olga Yandiguna, Monica Liandy, dan Selina Anggraini Halim selaku sahabat Penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat bagi Penulis selama pelaksanaan tugas akhir maupun selama penulisan laporan tugas akhir ini.
9. Eric Suryawirawan, Jovita Valentina, Yohannes, Monika Laurensia, Sanny, Winny Januarti, Yoana Hardiani, Vanny Angelia, Yustina Irene, dan Felicia Suteja selaku teman seperjuangan selama pelaksanaan tugas akhir.
10. Fransiska Sharon, Griselda Jane, Lusiana, Maria Magdalena Meily, Adhyatma Suwandi, Jeffrey Setiawan, Tri Bobby Chandra, Ervin, Yohanes Febryanto, selaku sahabat Penulis yang terus memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan laporan kerja praktek ini.
11. Seluruh anggota kelas Pangan A 2008, dan seluruh angkatan Teknologi Pangan 2008 yang selalu berbagi dan menolong satu sama lain demi

keberhasilan bersama.

12. Seluruh pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu. Akhir kata, laporan tugas akhir ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya dan mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membacanya. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih. Tuhan memberkati



Karawaci, Februari 2012

Penulis

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA SKRIPSI

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI

PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI

ABSTRACTv

KATA PENGANTAR..... vi

DAFTAR ISI..... ix

DAFTAR GAMBAR xi

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR LAMPIRAN xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang **Error! Bookmark not defined.**

1.2 Perumusan Masalah **Error! Bookmark not defined.**

1.3 Tujuan **Error! Bookmark not defined.**

1.3.1 Tujuan Umum **Error! Bookmark not defined.**

1.3.2 Tujuan Khusus **Error! Bookmark not defined.**

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Terong **Error! Bookmark not defined.**

2.2 Antioksidan **Error! Bookmark not defined.**

2.3 Flavonoid9

2.4 Antosianin **Error! Bookmark not defined.**

2.5 DPPH (2,2- diphenylpicrylhydrazil) **Error! Bo**

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Bahan dan Alat **Error! Bo**

3.2 Metode Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2.1 Prosedur Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2.2 Perlakuan dan Rancangan Percobaan..... 14

halaman

3.2.3 Parameter Analisis Penelitian **Error! Bookmark not defined.**

3.2.4 Prosedur Analisis **Error! Bookmark not defined.**

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penelitian Pendahuluan **Error! Bookmark not defined.**

4.1.1 Rendemen Ekstrak **Error! Bookmark not defined.**

4.1.2 Total Fenolik **Error! Bookmark not defined.**

4.1.3 Total Flavonoid **Error! Bookmark not defined.**

4.1.4 Aktivitas Antioksidan **Error! Bookmark not defined.**

4.2 Penelitian Utama **Error! Bookmark not defined.**

4.2.1 Total Fenolik **Error! Bookmark not defined.**

4.2.2 Total Flavonoid **Error! Bookmark not defined.**

4.2.3 Aktivitas Antioksidan 26

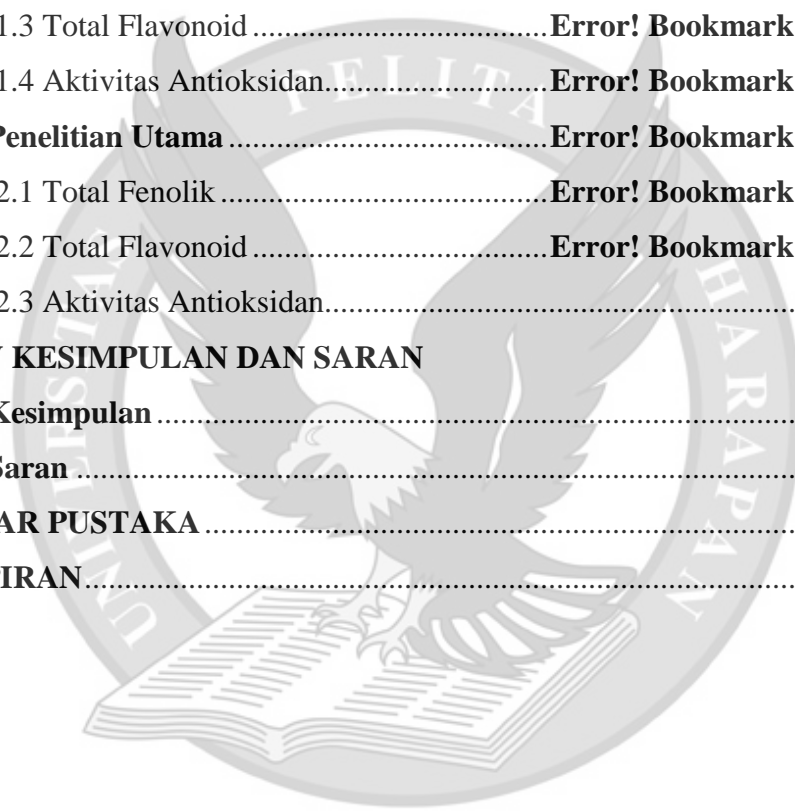
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan 30

5.2 Saran 31

DAFTAR PUSTAKA 32

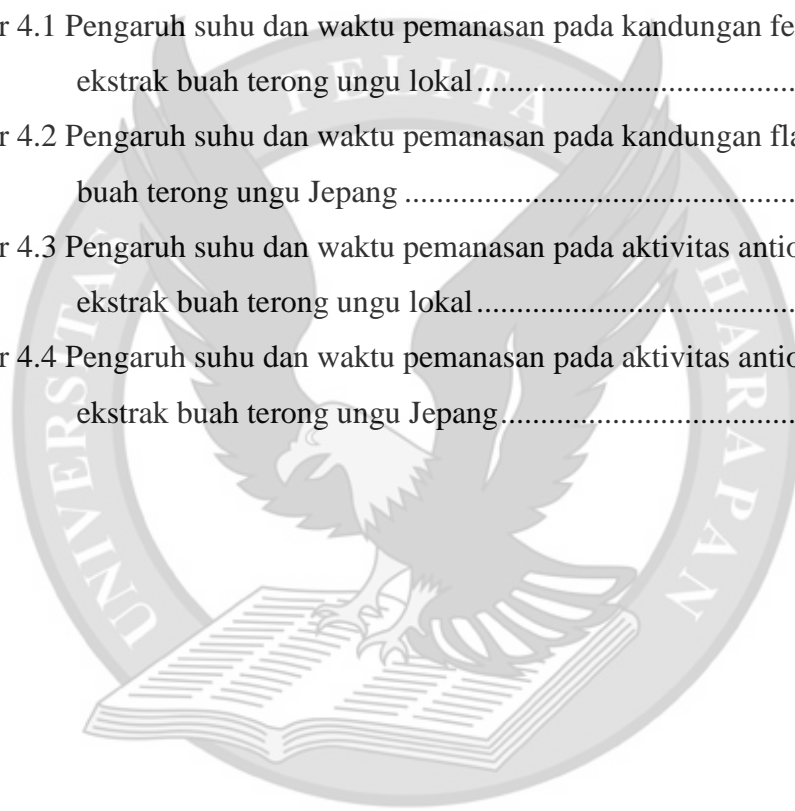
LAMPIRAN 34





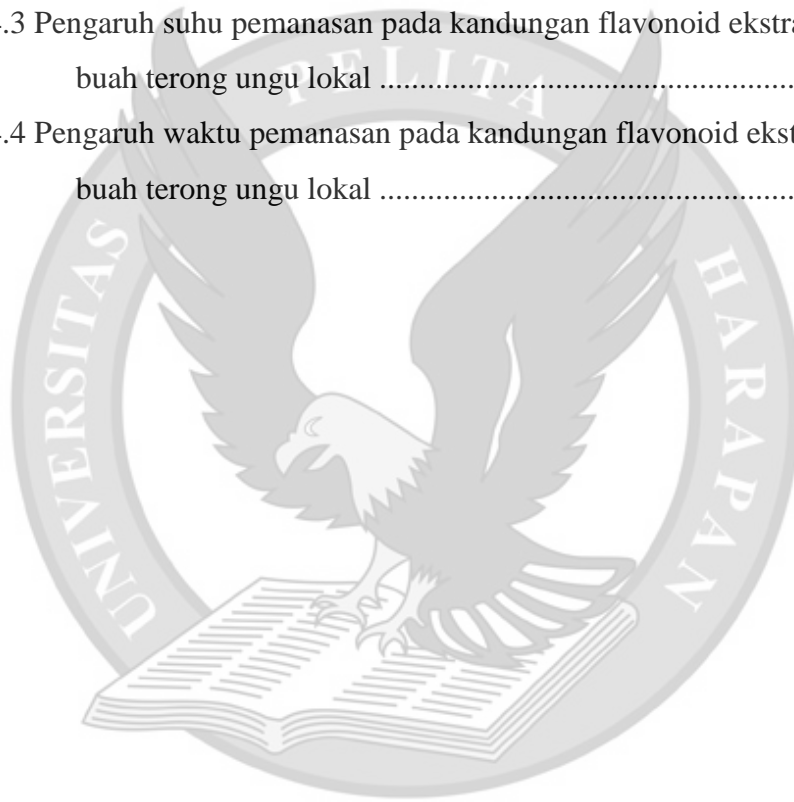
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Terong ungu	4
Gambar 2.2 Struktur flavonoid	9
Gambar 2.3 Struktur antosianin	10
Gambar 3.1 Prosedur kerja perlakuan waktu dan suhu pemanasan terhadap ekstrak terong ungu lokal dan terong ungu Jepang.....	13
Gambar 4.1 Pengaruh suhu dan waktu pemanasan pada kandungan fenolik ekstrak buah terong ungu lokal	21
Gambar 4.2 Pengaruh suhu dan waktu pemanasan pada kandungan flavonoid ekstrak buah terong ungu Jepang	24
Gambar 4.3 Pengaruh suhu dan waktu pemanasan pada aktivitas antioksidan (IC ₅₀) ekstrak buah terong ungu lokal	26
Gambar 4.4 Pengaruh suhu dan waktu pemanasan pada aktivitas antioksidan (IC ₅₀) ekstrak buah terong ungu Jepang.....	28



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 3.1 Desain penelitian utama	15
Tabel 4.1 Pengaruh suhu pemanasan pada kandungan fenolik ekstrak buah terong ungu Jepang	22
Tabel 4.2 Pengaruh waktu pemanasan pada kandungan fenolik ekstrak buah terong ungu lokal	22
Tabel 4.3 Pengaruh suhu pemanasan pada kandungan flavonoid ekstrak buah terong ungu lokal	23
Tabel 4.4 Pengaruh waktu pemanasan pada kandungan flavonoid ekstrak buah terong ungu lokal	23



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Rendemen ekstrak (penelitian pendahuluan).....	A-1
Lampiran B Kandungan fenolik ekstrak (penelitian pendahuluan)	B-1
Lampiran C Kandungan flavonoid ekstrak (penelitian pendahuluan)	C-1
Lampiran D. Aktivitas Antioksidan ekstrak (penelitian pendahuluan).....	D-1
Lampiran E. Kandungan fenolik terong ungu lokal (penelitian utama).....	E-1
Lampiran F. Kandungan flavonoid terong ungu lokal (penelitian utama).....	F-1
Lampiran G. Aktivitas antioksidan terong ungu lokal (penelitian utama).....	G-1
Lampiran H. Analisis statistik terong ungu lokal pada penelitian utama	H-1
Lampiran I. Kandungan fenolik terong ungu Jepang (penelitian utama).....	I-1
Lampiran J. Kandungan flavonoid terong ungu Jepang (penelitian utama)	J-1
Lampiran K. Aktivitas antioksidan terong ungu Jepang (penelitian utama).....	K-1
Lampiran L. Analisis statistik terong ungu Jepang (penelitian utama).....	L-1
Lampiran M. Kurva standar	M-1
Lampiran N. Surat keterangan hasil identifikasi buah terong ungu lokal dan terong ungu Jepang.....	N-1

