

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	<i>i</i>
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	<i>i</i>
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	<i>iv</i>
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	<i>v</i>
ABSTRAK.....	<i>vi</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>vii</i>
KATA PENGANTAR	<i>viii</i>
DAFTAR ISI.....	<i>x</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>xiii</i>
DAFTAR TABEL	<i>xiv</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>xv</i>
BAB I PENDAHULUAN.....	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang.....	<i>1</i>
1.2 Rumusan Masalah.....	<i>5</i>
1.3 Tujuan Penelitian	<i>5</i>
1.4 Manfaat Penelitian	<i>6</i>
BAB II LANDASAN TEORI	<i>7</i>
2.1 Deskripsi Tanaman	<i>7</i>
2.2 Radikal Bebas	<i>9</i>
2.3 Antioksidan.....	<i>12</i>
2.4 Senyawa Fenolik.....	<i>14</i>
2.5 Senyawa Flavonoid.....	<i>15</i>
2.6 Ekstraksi.....	<i>16</i>
2.7 Fraksinasi	<i>17</i>
2.8 Uji Aktivitas Antioksidan.....	<i>19</i>
2.8.1 Uji Kandungan Total Fenolik.....	<i>19</i>
2.8.2 Uji Kandungan Total Flavonoid	<i>20</i>
2.8.3 Uji DPPH (<i>2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl</i>)	<i>21</i>
2.9 Spektrofotometri UV-Vis	<i>24</i>

2.10 Analisis Data	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Rancangan Penelitian.....	29
3.2 Jenis Penelitian	29
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.4 Variabel Penelitian.....	30
3.4.1 Variabel Bebas.....	30
3.4.2 Variabel Terikat.....	30
3.5 Instrumen Penelitian	30
3.5.1 Alat.....	30
3.5.2 Bahan	31
3.6 Prosedur Kerja	31
3.6.1 Determinasi	31
3.6.2 Pembuatan Sampel.....	32
3.6.3 Skrining Fitokimia Fraksi Kulit Pisang Kepok	34
3.6.4 Uji Total Fenolik.....	38
3.6.5 Uji Total Flavonoid.....	38
3.6.6 Uji Aktivitas Antioksidan	39
3.6.7 Analisis Data	41
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Hasil Determinasi Tanaman.....	42
4.2 Penyiapan Bahan Uji dan Pembuatan Simplisia	42
4.3. Ekstraksi dan Fraksinasi	44
4.4 Skrining Fitokimia.....	51
4.5 Uji Total Fenolik Fraksi Kulit Pisang Kepok	54
4.6 Uji Total Flavonoid Fraksi Kulit Pisang Kepok	56
4.7 Uji Aktivitas Antioksidan Metode DPPH.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	A

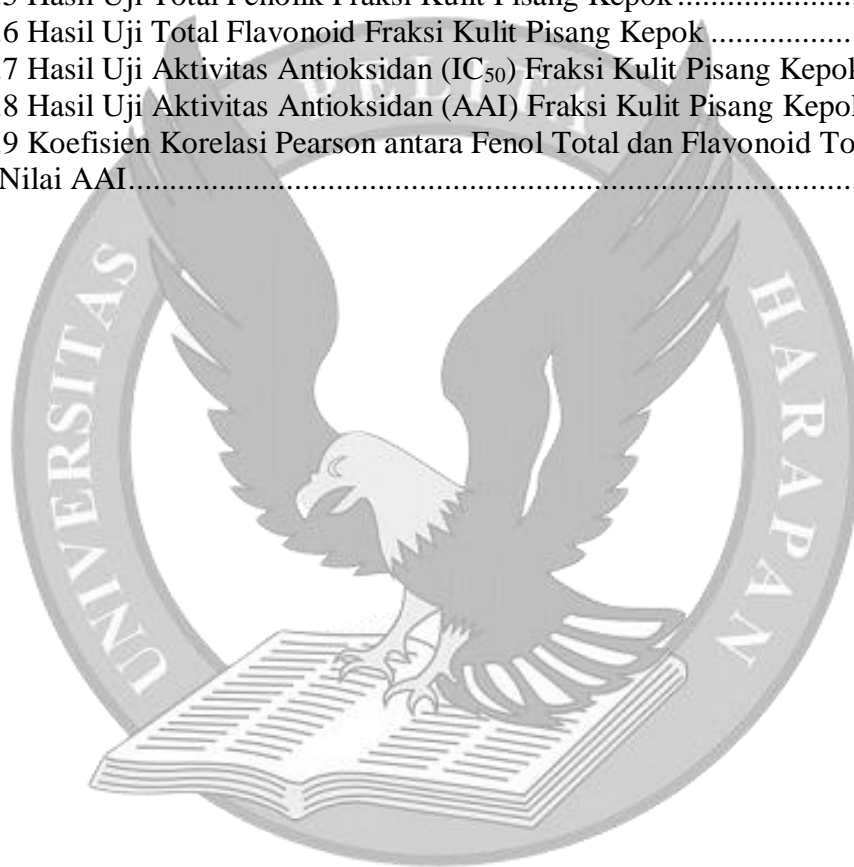
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Pisang Kepok (<i>Musa x paradisiaca</i> L.)	8
Gambar 2.2 Sumber <i>Reactive Oxygen Species</i> (ROS) dan Klasifikasinya	11
Gambar 2.3 Reaksi Senyawa Fenol dengan Pereaksi Folin-Ciocalteu	19
Gambar 2.4 Reaksi Senyawa Flavonoid dengan $AlCl_3$	21
Gambar 2.5 Mekanisme Reduksi DPPH dari Senyawa Antioksidan	22
Gambar 2.6 Korelasi Linier antara Dua Variabel.....	27
Gambar 4.1 Serbuk Simplisia Kulit Pisang Kepok	43
Gambar 4.2 Fraksi Cair Kulit Pisang Kepok	45
Gambar 4.3 Fraksi Kental Kulit Pisang Kepok.....	46
Gambar 4.4 Hasil Uji KLT Fenolik	49
Gambar 4.5 Hasil Uji KLT Flavonoid	49
Gambar 4.6 Hasil Uji Pendahuluan Aktivitas Antioksidan Metode KLT	50
Gambar 4.7 Struktur Flavonoid.....	53
Gambar 4.8 Kurva Baku Asam Galat	54
Gambar 4.9 Kurva Baku Kuersetin	56



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Parameter Aktivitas Peredaman Radikal Bebas IC ₅₀	23
Tabel 2.2 Parameter Aktivitas Peredaman Radikal Bebas AAI.....	24
Tabel 4.1 Hasil Karakterisasi Simplisia Kulit Pisang Kepok	43
Tabel 4.2 Hasil Uji Organoleptis Fraksi Kulit Pisang Kepok	46
Tabel 4.3 Hasil Karakterisasi Fraksi Kulit Pisang Kepok	46
Tabel 4.4 Hasil Skrining Fitokimia Fraksi Kulit Pisang Kepok.....	52
Tabel 4.5 Hasil Uji Total Fenolik Fraksi Kulit Pisang Kepok.....	55
Tabel 4.6 Hasil Uji Total Flavonoid Fraksi Kulit Pisang Kepok	57
Tabel 4.7 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan (IC ₅₀) Fraksi Kulit Pisang Kepok	58
Tabel 4.8 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan (AAI) Fraksi Kulit Pisang Kepok.....	58
Tabel 4.9 Koefisien Korelasi Pearson antara Fenol Total dan Flavonoid Total dengan Nilai AAI.....	59



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Hasil Determinasi.....	A-1
Lampiran B. Perhitungan	B-1
Lampiran C. Pengolahan Data.....	C-1
Lampiran D. Proses	D-1

