

# DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Tanaman Kari .....	5
2.2 Ekstrak Daun .....	8
2.3 Aktivitas Antioksidan .....	10
2.4 Uji Fitokimia .....	13
2.5 Aktivitas Antimikroba .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Alat dan Bahan .....	19
3.2 Tahap Penelitian .....	20
3.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	20
3.2.1.1 Pembuatan Serbuk Daun Kari (Agustina <i>et al.</i> , 2018) .....	20
3.2.2 Penelitian Utama .....	21
3.2.2.1 Ekstraksi Daun Kari (Sepahpour <i>et al.</i> , 2018) .....	21
3.3 Rancangan Percobaan .....	22
3.3.1 Penelitian Utama .....	22
3.4 Prosedur Analisis Parameter .....	24
3.4.1 Penelitian Pendahuluan .....	24
3.4.1.1 Analisis Kadar Air (AOAC, 2005) .....	24

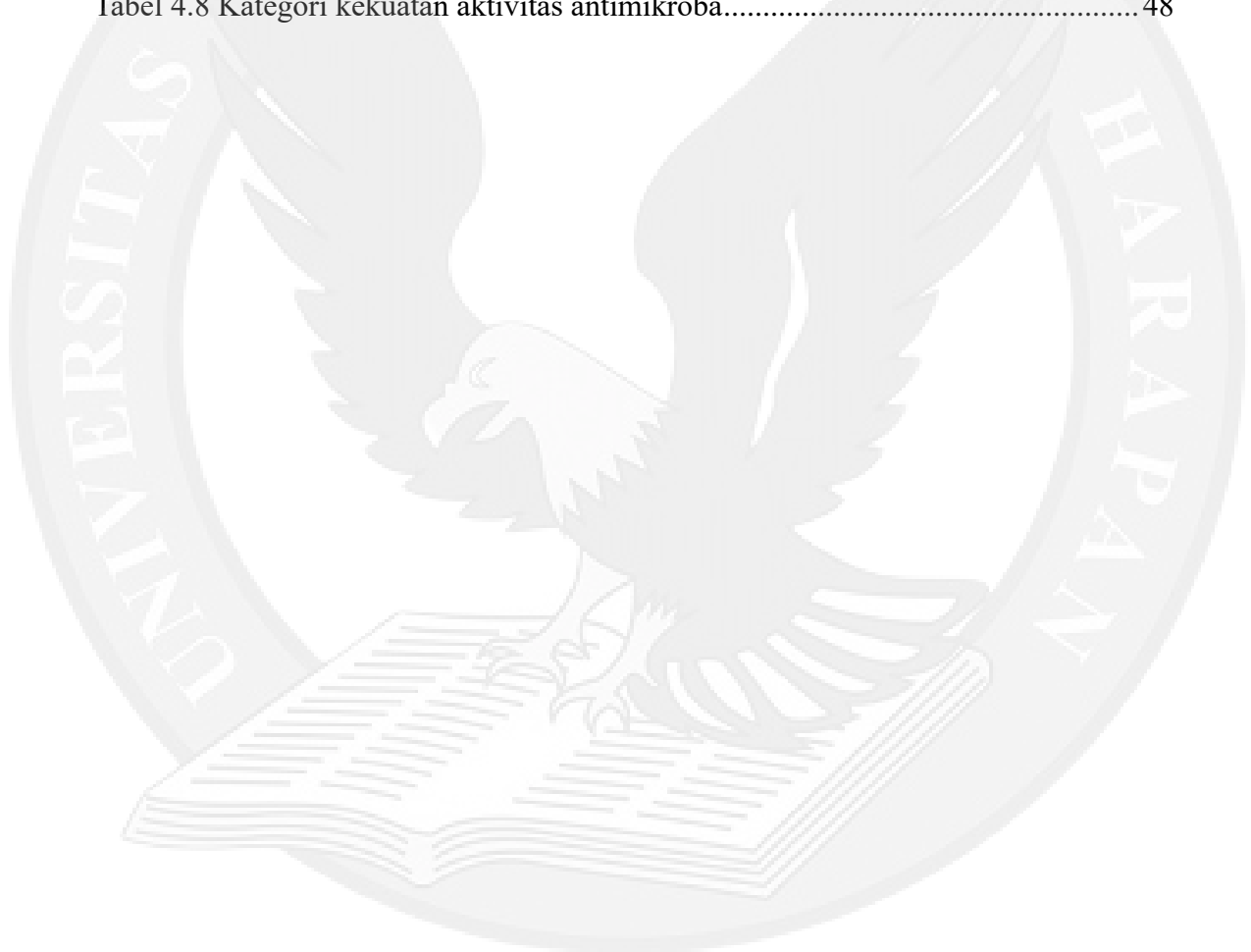
3.4.1.2 Analisis Rendemen (AOAC, 2005).....	25
3.4.2 Penelitian Utama .....	25
3.4.2.1 Uji Fitokimia (Meigaria <i>et al.</i> , 2016) .....	25
3.4.2.2 Total Fenolik (Shabnam <i>et al.</i> , 2012 dengan modifikasi) 27	
3.4.2.3 Total Flavonoid (Shabnam <i>et al.</i> , 2012) .....	28
3.4.2.4 Uji Aktivitas Antioksidan DPPH <i>Scavenging Activity</i> (Sablania <i>et al.</i> , 2019) .....	28
3.4.2.5 Uji Korelasi Antioksidan (Asuero <i>et al.</i> , 2006) .....	29
3.4.2.6 Uji Identifikasi Bakteri (Froböse <i>et al.</i> , 2020) .....	29
3.4.2.7 Uji Antimikroba (Jelita <i>et al.</i> , 2019) .....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Karakteristik Serbuk Daun Kari .....	32
4.1.1 Rendemen Serbuk Daun Kari.....	32
4.1.2 Kadar Air Serbuk Daun Kari .....	32
4.1.3 Uji Fitokimia Ekstrak Daun Kari .....	33
4.2 Pengaruh Konsentrasi etanol dan waktu perendaman Terhadap Antioksidan.....	35
4.2.1 Rendemen Ekstrak Daun Kari .....	35
4.2.2 Total Fenolik.....	36
4.2.3 Total Flavonoid.....	37
4.2.4 Aktivitas Antioksidan (IC <sub>50</sub> ).....	39
4.2.5 Uji Korelasi .....	43
4.2.6 Uji Identifikasi Bakteri.....	45
4.2.7 Aktivitas Antimikroba .....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Tanaman <i>Murraya koenigii</i> L.....	6
Gambar 2.2 Mekanisme delokalisasi elektron pada struktur resonansi fenolik.....	11
Gambar 2.3 Mekanisme antioksidan bereaksi terhadap DPPH .....	12
Gambar 2.4 a) struktur kimia flavonoid b) Struktur kimia tannin .....	14
Gambar 2.5 a) Struktur kimia alkaloid b) Struktur kimia saponin.....	15
Gambar 2.6 Mekanisme kerja antimikroba dalam melawan bakteri AMP dan MNP.	17
Gambar 3.1 Proses pembuatan serbuk daun kari.....	20
Gambar 3.2 Proses ekstraksi daun kari .....	22
Gambar 4.1 Pengaruh konsentrasi etanol dan waktu perendaman terhadap total fenolik ekstrak.....	37
Gambar 4.2 Pengaruh konsentrasi etanol dan waktu perendaman terhadap total flavonoid ekstrak .....	39
Gambar 4.3 Pengaruh konsentrasi etanol dan waktu perendaman terhadap aktivitas antioksidan ekstrak .....	41
Gambar 4.4 (a) Bakteri <i>Escherichia coli</i> (b) Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	45

## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komponen antioksidan dalam ekstrak daun kari .....	9
Tabel 3.1 Rancangan percobaan penelitian utama.....	23
Tabel 4.1 Uji fitokimia ekstrak daun kari.....	33
Tabel 4.2 Pengaruh waktu perendaman terhadap rendemen ekstrak daun kari .....	35
Tabel 4.3 Pengaruh konsentrasi etanol terhadap rendemen ekstrak daun kari.....	35
Tabel 4.4 Kategori nilai IC <sub>50</sub> antioksidan .....	41
Tabel 4.5 Korelasi total fenolik dan flavonoid terhadap aktivitas antioksidan ekstrak daun kari.....	43
Tabel 4.6 Kategori nilai koefisien korelasi .....	45
Tabel 4.7 Diameter zona hambat aktivitas antimikroba ekstrak daun kari .....	46
Tabel 4.8 Kategori kekuatan aktivitas antimikroba.....	48



## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Hasil pengukuran analisis kadar total fenolik.....	A-1
Lampiran B. Hasil Pengukuran analisis kadar total flavonoid.....	B-1
Lampiran C. Hasil pengukuran analisis DPPH.....	C-1
Lampiran D. Hasil perhitungan rendemen ekstrak daun kari.....	D-1
Lampiran E. Hasil perhitungan kadar air dan rendemen serbuk daun kari.....	E-1
Lampiran F. Dokumentasi hasil pengukuran diameter zona hambat aktivitas antibakteri ekstrak daun kari.....	F-1
Lampiran G. Dokumentasi hasil uji fitokimia ekstrak daun kari.....	G-1
Lampiran H. Hasil uji statistik kadar total fenolik ekstrak daun kari.....	H-1
Lampiran I. Hasil uji statistik kadar total flavonoid ekstrak daun kari.....	I-1
Lampiran J. Hasil uji ttatistik aktivitas antioksidan (IC <sub>50</sub> ) ekstrak daun kari.....	J-1
Lampiran K. Hasil uji statistik korelasi total fenolik dan flavonoid terhadap aktivitas antioksidan.....	K-1
Lampiran L. Hasil identifikasi tanaman kari.....	L-1
Lampiran M. Dokumentasi serbuk dan ekstrak daun kari.....	M-1
Lampiran N. Analisis statistik rendemen ekstrak daun kari.....	N-1