

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR SINGKATAN KATA	xii
INTISARI	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penulisan	5
D. Urgensi Penelitian	5
E. Tinjauan Pustaka	6
1. Alpukat (<i>Persea americana</i> Mill.)	6
2. Radikal Bebas	7
3. Stres Oksidatif	9
4. Antioksidan	9
5. Metode Evaluasi Aktivitas Antioksidan	11
6. Antibakteri	14
7. Resistensi Mikroba	17
8. Metode Evaluasi Aktivitas Antibakteri	19
BAB II METODE PENELITIAN	21
A. Rancangan Penelitian	21
B. Prosedur Penelitian	21
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	27

A.	Aktivitas Antioksidan dari Alpukat	27
1.	Limbah Alpukat	27
2.	Uji Antioksidan Secara <i>In Vitro</i> dan <i>In Vivo</i>	27
3.	Aktivitas Antioksidan dari Senyawa Kimia pada Alpukat.....	30
4.	Senyawa Fitokimia yang Baru Ditemukan.....	33
5.	Varietas Alpukat dengan Aktivitas Antioksidan yang Relatif Tinggi.	33
6.	Faktor yang Mempengaruhi Aktivitas Antioksidan.....	35
7.	Potensi Alpukat sebagai Pengawet.....	37
B.	Aktivitas Antibakteri dari Alpukat	48
1.	Aktivitas Antibakteri Alami	48
2.	Uji Antibakteri dari Alpukat	48
3.	Aktivitas Antibakteri dari Senyawa Kimia pada Alpukat	50
4.	Bakteri Gram positif dan Gram negatif.....	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		56
A.	Kesimpulan.....	56
B.	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		57