

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jintan Hitam	6
2.2 <i>Microwave Assisted Extraction</i>	8
2.3 <i>Total Phenolic Content</i> (TPC).....	12
2.4 Warna Ekstrak dalam L*ab	14
2.5 <i>Total Dissolved Solid</i> (TDS)	16
2.6 Asam Sitrat	16
2.7 <i>Pseudo Second Order Kinetic</i>	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
3.2 Bahan Penelitian.....	20
3.2.1 Bahan Utama untuk Proses Ekstraksi Jintan hitam.....	20
3.2.2 Bahan untuk Uji Kimia	22
3.3 Alat Penelitian	23
3.3.1 Alat untuk Proses Ekstraksi	23
3.3.2 Alat untuk Uji Kimia.....	25
3.3.3 Alat untuk Uji Sifat Fisik	28
3.4 Prosedur Penelitian.....	29
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	29
3.4.2 Penelitian Utama	29
3.5 Pengambilan Data	30
3.5.1 Ekstraksi Jintan Hitam	30
3.5.2 Nilai <i>Total Phenolic Content</i> (TPC).....	31
3.5.3 Sifat Fisik Ekstrak	34
3.6 Analisis Data	35
3.6.1 Analisis Statistika.....	35
3.6.2 Analisis Kinetika	35
3.7 Rancangan Penelitian	37

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Pengaruh Daya dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Nilai TPC.....	39
4.2 Analisis Kinetika Ekstraksi TPC dalam Ekstrak Jintan hitam	50
4.3 Pengaruh Daya dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Warna Ekstrak	56
4.4 Pengaruh Daya dan Konsentrasi Pelarut Terhadap TDS Ekstrak	70
BAB V PENUTUP.....	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	81