

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Kunyit	5
II.1.2 Kurkumin	7
II.1.3 Ekstraksi oleoresin kunyit	7
II.1.4 Purifikasi kurkumin dengan kristalisasi	10
II.1.5 Nanopartikel kurkumin	11
II.1.6 Aktivitas antibakteri	13
II.1.7 Aktivitas antioksidan	14
II.2 Perumusan Hipotesis	14
II.3 Rancangan Penelitian	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
III.1 Alat dan Bahan	17
III.2 Prosedur Kerja	17
III.2.1 Ekstraksi kurkuminoid	17

III.2.2 Pemekatan ekstrak kental kurkuminoid (oleoresin)	17
III.2.3 Purifikasi kurkumin (kristalisasi)	18
III.2.4 Preparasi nanopartikel kurkumin (presipitasi)	18
III.2.5 Uji kadar kurkumin dengan metode kurva standar spektroskopi UV-Vis	19
III.2.6 Karakterisasi kurkumin dan nanopartikel kurkumin	20
III.2.7 Uji aktivitas antibakteri	20
III.2.8 Uji aktivitas antioksidan	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	49