



## DAFTAR ISI

	halaman
JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI .....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
I.1. Latar belakang dan tujuan penelitian .....	1
I.2. Tinjauan pustaka .....	3
I.2.1. Uraian tanaman .....	3
I.2.1.1. Sistematika tumbuhan .....	3
I.2.1.2. Morfologi .....	3
I.2.1.3. Nama bawang putih .....	3
I.2.1.4. Kandungan kimia .....	4
I.2.1.5. Penggunaan .....	5
I.2.1.6. Farmakologi .....	5
I.2.1.7. Pengolahan .....	6
I.2.2. Uraian tentang metode penyarian .....	6
I.2.3. Tinjauan tentang metode KLT .....	7
I.2.4. Tinjauan tentang pereaksi warna .....	10
I.2.5. Tinjauan tentang spektroskopi inframerah .....	11
I.3. Hipotesis .....	15



I.4. Rencana penelitian .....	15
<b>BAB II. CARA PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
II.1. Bahan dan alat yang digunakan .....	17
II.1.1. Bahan .....	17
II.1.2. Alat .....	18
II.2. Jalannya penelitian .....	19
II.2.1. Pengumpulan bahan .....	19
II.2.1.1. Bawang putih segar .....	19
II.2.1.2. Minyak bawang dari bawang putih segar .....	19
II.2.1.3. Serbuk bawang putih .....	20
II.2.1.4. Minyak bawang dari serbuk bawang putih .....	20
II.2.1.5. Sediaan bawang putih yang ada di pasar .....	20
II.2.2. Penyarian .....	21
II.2.2.1. Penyarian dengan petroleum eter .....	21
II.2.2.1.1. Penyarian bawang putih segar .....	21
II.2.2.1.2. Penyarian serbuk bawang putih .....	21
II.2.2.1.3. Penyarian minyak bawang putih .....	21
II.2.2.1.4. Penyarian sediaan bawang putih .....	21
II.2.2.2. Penyarian dengan etanol suhu kamar .....	22
II.2.2.2.1. Penyarian bawang putih segar .....	22
II.2.2.2.2. Penyarian serbuk bawang putih .....	22
II.2.2.2.3. Penyarian minyak bawang putih .....	22
II.2.2.2.4. Penyarian sediaan bawang putih .....	23
II.2.2.3. Penyarian dengan etanol di bawah 0°C .....	23
II.2.2.3.1. Penyarian bawang putih segar .....	23
II.2.2.3.2. Penyarian serbuk bawang putih .....	24
II.2.2.3.3. Penyarian minyak bawang putih .....	24



II.2.2.3.4. Penyarian sediaan bawang putih .....	24
II.2.2.4. Penyarian dengan air suhu kamar .....	25
II.2.2.4.1. Penyarian bawang putih segar .....	25
II.2.2.4.2. Penyarian serbuk bawang putih .....	25
II.2.2.4.3. Penyarian minyak bawang putih .....	25
II.2.2.4.4. Penyarian sediaan bawang putih .....	26
II.2.3. Pemisahan senyawa secara KLT .....	26
II.2.4. Identifikasi senyawa dengan pereaksi warna	27
II.2.5. Pemurnian senyawa .....	28
II.2.6. Pemeriksaan secara spektrometri inframerah	30
II.3. Cara analisis .....	30
BAB III. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	31
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN .....	62
IV.1. Kesimpulan .....	62
IV.2. Saran .....	63
DAFTAR PUSTAKA .....	64
LAMPIRAN .....	66