

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>  | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>                                       | <b>iii</b>  |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>  | <b>iv</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>  | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>  | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>   | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>   | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>  | <b>xii</b>  |
| <b>INTISARI .....</b>   | <b>xiii</b> |
| <b>ABSTRACT .....</b>   | <b>xiv</b>  |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>  | <b>1</b>    |
| 1.1. Latar Belakang.....  | 1           |
| 1.2. Rumusan Masalah.....   | 6           |
| 1.3. Tujuan Penelitian .....  | 7           |
| 1.4. Manfaat Penelitian .....   | 7           |
| <b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                  | <b>9</b>    |
| 2.1. Tinjauan Pustaka.....  | 9           |
| 2.1.1. Kunyit ( <i>Curcuma longa</i> Linn.).....                      | 9           |
| 2.1.2. Ekstraksi .....  | 12          |
| 2.1.3. Aktivitas Antioksidan .....                                    | 20          |
| 2.1.4. Aktivitas Antidiabetes .....                                   | 23          |
| 2.1.5. Potensi Sebagai Prebiotik .....                                | 26          |
| 2.2. Hipotesis .....  | 28          |
| <b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>                               | <b>29</b>   |
| 3.1. Bahan Penelitian .....   | 29          |
| 3.2. Alat Penelitian .....  | 29          |
| 3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....                                 | 30          |
| 3.4. Prosedur Analisis .....  | 30          |
| 3.4.1. Skema Penelitian .....   | 30          |
| 3.4.2. Ekstraksi Sampel .....   | 30          |
| 3.4.3. Analisis Kandungan <i>Total Soluble Solid</i> (TSS) .....      | 33          |
| 3.4.4. Analisis Aktivitas Antioksidan.....                            | 33          |
| 3.4.5. Analisis Aktivitas Antidiabetes Secara <i>in vitro</i> .....   | 34          |
| 3.4.6. Analisis Potensi Aktivitas Prebiotik .....                     | 35          |
| 3.5. Rancangan Penelitian.....  | 36          |
| 3.6. Analisis Statistik .....   | 37          |
| <b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                             | <b>38</b>   |
| 4.1. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Ekstrak Kunyit..... | 38          |
| 4.2. Pengaruh Perbedaan Jenis Pelarut Terhadap Ekstrak Kunyit.....    | 41          |
| 4.2.1. Aktivitas Antioksidan .....                                    | 42          |
| 4.2.2. Aktivitas Antidiabetes .....                                   | 45          |
| 4.2.3. Potensi Aktivitas Prebiotik .....                              | 48          |



|  |           |
|--|-----------|
| <b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b> | <b>53</b> |
| 5.1. Kesimpulan .....                    | 53        |
| 5.2. Saran .....                         | 54        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>              | <b>55</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                     | <b>62</b> |