

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN SAMPUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR SINGKATAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i> .....	xv
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Tinjauan Pustaka .....	4
1. Tanaman Kacang Hijau.....	4
2. Radikal Bebas.....	7
3. Antioksidan .....	8
4. Ekstraksi.....	9
5. Pengujian Antioksidan dengan Metode FRAP .....	10
6. Flavonoid .....	12
7. Kromatografi Lapis Tipis.....	13
8. Standardisasi Ekstrak .....	13
F. Landasan Teori .....	16

G. HIPOTESIS .....	18
<b>BAB II. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>19</b>
A. Bahan dan Alat Penelitian .....	19
B. Definisi Variabel Operasional .....	20
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
D. Pelaksanaan Penelitian .....	20
1. Pengumpulan bahan dan determinasi tanaman .....	20
2. Pengolahan bahan dan pembuatan serbuk simplisia .....	21
3. Ekstraksi.....	21
4. Uji kualitatif senyawa flavonoid dengan kromatografi lapis tipis (KLT) .....	22
5. Penetapan daya reduksi dengan pereaksi FRAP .....	22
6. Penetapan Kadar Flavonoid Total .....	24
7. Penetapan Parameter Standardisasi Ekstrak.....	25
E. Analisis data .....	27
F. Skema Penelitian .....	29
<b>BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
A. Hasil Pengumpulan Bahan .....	30
B. Hasil Pengolahan Bahan Dan Pembuatan Serbuk Simplisia .....	31
C. Pembuatan Ekstrak Etanol Dan Air .....	32
D. Hasil Uji Kualitatif Senyawa Flavonoid Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	33
E. Hasil Penetapan Daya Reduksi Ekstrak .....	34
F. Hasil Penentuan Kandungan Flavonoid Total.....	39
G. Hasil Penetapan Parameter Ekstrak .....	42
<b>BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>