

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN</b>	<b>iii</b>
<b>PRAKATA</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>ix</b>
<b>INTISARI</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	<b>4</b>
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Tanaman <i>C. mangga</i> Val.	4
II.1.2 Kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin	6
II.1.3 Kandungan kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin <i>C. mangga</i> Val.	7
II.1.4 Isolasi kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin dari <i>C. mangga</i> Val.	8
II.1.5 Isolasi kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin menggunakan kromatografi kolom	10
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	11
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	11
Penyusunan teori untuk mendukung hipotesis 1	11
Hipotesis 1	11
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	12
Penyusunan teori untuk mendukung hipotesis 2	12
Hipotesis 2	12
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	12
Penyusunan teori untuk mendukung hipotesis 3	12
Hipotesis 3	12
II.2.4 Rancangan penelitian	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>14</b>
III.1 Bahan Penelitian	14
III.2 Alat Penelitian	14
III.3 Prosedur Penelitian	15
III.3.1 Preparasi bahan	15
III.3.2 Uji kadar air bahan	15

III.3.3	Isolasi kurkumin dan kurkuminoid dari <i>Curcuma mangga</i> Val.	15
III.3.4	Optimasi fasa gerak dengan metode kromatografi lapis tipis (KLT)	15
III.3.5	Penentuan kadar kurkumin dan kurkuminoid dengan <i>TLC Scanner</i>	16
III.3.6	Pemisahan kurkumin dan kurkuminoid dengan Kromatografi Kolom	16
III.3.7	Identifikasi senyawa kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin dengan LC-MS	17
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>18</b>
IV.1	Isolasi Kurkumin, Demetoksikurkumin dan Bisdemetoksikurkumin dari <i>C. mangga</i> Val.	18
IV.1.1	Preparasi bahan	18
IV.1.2	Penentuan kadar air sampel <i>C. mangga</i> Val.	19
IV.1.3	Ekstraksi kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin	21
IV.2	Optimasi Eluen dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	23
IV.3	Pemisahan Kurkumin, Demetoksikurkumin dan Bisdemetoksikurkumin dengan Kromatografi Kolom	26
IV.4	Penentuan Kadar Kurkumin, Demetoksikurkumin dan Bisdemetoksikurkumin dengan <i>TLC Scanner</i> .	27
IV.5	Identifikasi Senyawa Kurkumin, Demetoksikurkumin dan Bisdemetoksikurkumin dengan LC-MS	31
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN</b>	<b>44</b>
V.1	Kesimpulan	44
V.2	Saran	44
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>45</b>
	<b>LAMPIRAN</b>	<b>49</b>