

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Tinjauan Pustaka	3
1. Buah kemar (<i>Solanum betaceum Cav.</i>).....	3
2. Ekstraksi.....	7
3. Senyawa Fenolik.....	9
4. Kromatografi Lapis Tipis.....	11
5. <i>Simplex Lattice Design</i> (SLD)	12
6. Spektrofotometer	13
F. Landasan Teori	14
G. Hipotesis	16
BAB II CARA PENELITIAN.....	17
A. Bahan dan Alat Penelitian.....	17
1. Bahan Penelitian	17
2. Alat Penelitian.....	17
B. Jalannya Penelitian.....	18
1. Pengumpulan buah kemar.....	19
2. Identifikasi buah	19
3. Pengolahan bahan dan pembuatan serbuk simplisia.....	19
4. Pembuatan Ekstrak dan Penentuan komposisi pelarut	19
5. Karakteristik Ekstrak	20
6. Analisis Kualitatif Senyawa Fenolik	21
7. Analisis Kuantitatif Senyawa Fenolik	21
8. Penentuan Komposisi Pelarut Maksimal	22
9. Verifikasi Hasil	23
10. Penentuan waktu maserasi	23
C. Analisis Data	24
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Pengumpulan bahan	25
B. Determinasi bahan.....	25

C. Pengolahan bahan dan pembuatan serbuk simplisia	25
D. Penentuan komposisi pelarut	27
E. Karakteristik Ekstrak	28
1. Uji Organoleptis	28
2. Susut Pengerinan.....	29
F. Analisis Kualitatif Senyawa Fenolik	30
G. Analisis Kuantitatif Senyawa Fenolik	32
H. Penentuan Komposisi Pelarut Maksimal	37
I. Verfikasi Hasil.....	39
J. Penentuan Waktu Maserasi	40
BAB IV SARAN DAN KESIMPULAN	41
A. KESIMPULAN	41
B. SARAN	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN	46