

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Tanaman <i>Curcuma mangga</i> Val.	5
II.1.2 Minyak atsiri	9
II.1.3 Metode dan waktu pengeringan	12
II.1.4 Ukuran bahan tanaman	14
II.1.5 Destilasi	14
II.1.6 Antioksidan	18
II.1.7 Pengujian aktivitas antioksidan	20
II.1.8 Kromatografi gas-spektroskopi massa (GC-MS)	23
II.1.9 Spektrofotometri UV-Visibel	26
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	27
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	27
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	28
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	28
II.2.4 Perumusan hipotesis 4	28
II.2.5 Rancangan penelitian	29
BAB III METODE PENELITIAN	
III.1 Bahan	30
III.2 Alat	30
III.3 Prosedur Penelitian	30
III.3.1 Persiapan sampel	30
III.3.2 Isolasi minyak atsiri	31
III.3.3 Uji kadar minyak atsiri	31
III.3.4 Analisis GC-MS	32
III.3.4 Uji aktivitas antioksidan	33

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	IV.1 Pengaruh Cara dan Waktu Pengeringan Terhadap Randemen Minyak Atsiri <i>C. mangga</i> Val.	34
	IV.2 Pengaruh Ukuran Sampel Terhadap Randemen Minyak Atsiri <i>C. mangga</i> Val.	41
	IV.3 Pengaruh Cara dan Waktu Pengeringan Terhadap Komposisi Minyak Atsiri <i>C. mangga</i> Val.	42
	IV.4 Pengaruh Perbedaan Komposisi Senyawa Minyak Atsiri <i>C. mangga</i> Val. Terhadap Aktivitas Antioksidan	55
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	V.1 Kesimpulan	65
	V.2 Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	74