

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	5
I.3 Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	6
II.1 Tinjauan Pustaka	6
II.1.1 Tanaman <i>Curcuma mangga</i> Val.	6
II.1.2 Isolasi kurkumin dan kurkuminoid dari <i>Curcuma mangga</i> Val.	7
II.1.3 Isolasi kurkumin, demetoksikurkumin, dan bisdemetoksikurkumin dari kurkuminoid	13
II.1.4 Aktivitas antioksidan kurkumin dan kurkuminoid	16
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	20
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	20
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	20
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	21
II.2.4 Rancangan penelitian	21
BAB III. METODE PENELITIAN	23
III.1 Bahan Penelitian	23
III.1.1 Bahan isolasi kurkumin dan kurkuminoid dari <i>Curcuma mangga</i> Val.	23
III.1.2 Bahan optimasi eluen dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	23
III.1.3 Bahan penentuan kadar kurkumin dan kurkuminoid dengan Spektrofotometer UV-Vis	23
III.1.4 Bahan pemurnian kurkumin dan kurkuminoid dengan KLTP	23
III.1.5 Bahan uji aktivitas antioksidan	24
III.2 Alat Penelitian	24
III.2.1 Alat preparasi sampel dan uji kadar air	24
III.2.2 Alat isolasi kurkumin dan kurkuminoid dari <i>Curcuma mangga</i> Val.	24

III.2.3	Alat optimasi eluen dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	24
III.2.4	Alat penentuan kadar kurkumin dan kurkuminoid dengan Spektrofotometer UV-Vis	24
III.2.5	Alat pemurnian kurkumin dan kurkuminoid dengan KLTP	24
III.2.6	Alat uji aktivitas antioksidan	25
III.3	Prosedur Penelitian	25
III.3.1	Preparasi bahan	25
III.3.2	Uji kadar air bahan	25
III.3.3	Isolasi kurkumin dan kurkuminoid dari <i>Curcuma mangga</i> Val.	25
III.3.4	Optimasi eluen dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	26
III.3.5	Penentuan kadar kurkumin dan kurkuminoid dengan Spektrofotometer UV-Vis	26
III.3.6	Pemurnian kurkumin dan kurkuminoid menggunakan KLTP	27
III.3.7	Uji aktivitas antioksidan	27
III.3.8	Analisis data	28
BAB IV.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
IV.1	Isolasi Kurkumin dan Kurkuminoid dari <i>Curcuma mangga</i> Val.	29
IV.1.1.	Preparasi bahan dan uji kadar air	29
IV.1.2.	Isolasi kurkumin dan kurkuminoid <i>Curcuma mangga</i> Val	31
IV.2	Optimasi Eluen dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	34
IV.3	Pemisahan dengan Kromatografi Lapis Tipis Preparatif (KLTP)	37
IV.4	Uji Aktivitas Antioksidan	45
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN	51
V.1	Kesimpulan	51
V.2	Saran	51
	DAFTAR PUSTAKA	52
	LAMPIRAN	57