

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
KATA PENGANTAR	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	12
DAFTAR GAMBAR	13
DAFTAR LAMPIRAN.....	14
BAB I PENDAHULUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.1. Latar Belakang	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.2. Rumusan Masalah.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.3. Tujuan Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1. Klasifikasi Tanaman Murbei.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.2. Morfologi Tanaman Murbei.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3. Kandungan Senyawa Kimia Tanaman Murbei.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.4. Manfaat Buah Murbei Hitam.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.5. Antioksidan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.6. Spektrofotometri Ultraviolet-Vis.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.7. Granul	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.8. Vitamin C.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.9. Metode Pengujian Antioksidan Metode DPPH.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.10. Metode - Metode Pengeringan **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

2.10.1. freeze dry **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

2.10.2. Metode Kristalisasi **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

2.10.3. Metode Foam Mat Dry .. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

2.10.4. Metode Spray Dry **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

2.11. Hasil Penelitian Yang Relevan **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

2.12. Hipotesis **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

BAB III METODE PENELITIAN..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.1. Jenis Penelitian **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.2. Sampel **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.3. Alat dan Bahan..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.4. Lokasi Penelitian..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.5. Variabel Penelitian..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6. Prosedur Penelitian **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6.1. Determinasi **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6.2. Persiapan Sampel **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6.3. Pembuatan Sari Buah Murbei Hitam (*Morus nigra L*) **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6.4. Skrining Fitokimia..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6.5. Pengeringan Ekstrak Buah Murbei Hitam Menggunakan *Freeze Dry* **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6.7. Formulasi Granul *Effervescent* **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.6.8. Pembuatan Granul *Effervescent* **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.7. Analisis Data..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

3.8. Diagram Alir **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.1. Determinasi Tanaman **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.3. Skrining Fitokimia **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.4. Freezee dry **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.5. Uji Antioksidan Buah Murbei Hitam Dengan Metode DPPH
Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

4.7. Evaluasi Sediaan **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.7.1. Organoleptik **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.7.2. Uji Waktu Alir..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.7.3. Uji Kadar Air..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.7.4. Uji Waktu Larut **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.7.5. Uji pH Meter **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

5.1. Kesimpulan..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

5.2. Saran **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

DAFTAR PUSTAKA **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

LAMPIRAN..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Yang Relevan..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 3. 1 Kategori Antioksidan **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 3. 2 Formula granul *effervescent* **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 1 Data hasil uji Skrining Fitokimia**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 2 Hasil Uji Antioksidan Pembanding vitamin C**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 3 Hasil Uji Antioksidan Ekstrak Buah Murbei Hitam **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 4 Hasil Uji Antioksidan Sediaan Formulasi F0**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 5 Hasil Uji Antioksidan Sediaan Formulasi F1**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 6 Hasil Uji Antioksidan Sediaan Formulasi F2**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 7 Hasil Uji Antioksidan Sediaan Formulasi F3**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 8 Hasil Uji Hedonik Rasa..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 9 Hasil Uji Hedonik Bau..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 10 Hasil Uji Hedonik Warna.. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 11 Hasil Uji Waktu Alir **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 12 Hasil Uji Kadar Air **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 13 Hasil Uji Waktu Larut..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Tabel 4. 14 Hasil Uji pH meter **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tanaman Buah Murbei (*Morus Alba*)**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Gambar 4. 1 Kurva Regresi Linier vitamin C**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Gambar 4. 2 Kurva Regresi Linier Ekstrak Buah Murbei Hitam **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Gambar 4. 3 Kurva Regresi Linier Formulasi F1**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Gambar 4. 4 Kurva Regresi Linier Formulasi F2**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Gambar 4. 5 Kurva Regresi Linier Formulasi F3**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat dan bahan yang digunakan selama penelitian..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 2. Determinasi Tanaman Buah Murbei Hitam **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 3. Hasil Uji Statistik Aktivitas Antioksidan **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 4. Hasil Uji Analisis Data Organoneptis **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 5. Perhitungan Antioksidan . **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 6. Dokumentasi Uji Organeleptik Dan Hedonik **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 7. Data Panelis **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 8. Dokumentasi Waktu Alir. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 9. Dokumentasi Kadar Air... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 10. Dokumentasi Waktu Larut **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

Lampiran 11. Dokumentasi pH Meter . **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**



