

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Murbei Hitam (<i>Morus nigra</i> L.)	4
2.1.1 Taksonomi Tanaman dan Morfologi Tanaman.....	4
2.1.2 Kandungan dan Khasiat Daun Murbei Hitam.....	5
2.2 Skrining Fitokimia.....	6
2.3 Radikal Bebas.....	8
2.4 Antioksidan	8
2.5 Metode Pengujian Antioksidan Metode DPPH.....	9
2.6 Vitamin C	10
2.7 Spektrofotometri <i>UV-Vis</i>	11
2.8 Teh Kombucha	12

2.9 Starter Kombucha (SCOBY) (<i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast</i>)	13
2.10 Hasil Penelitian yang Relevan	14
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Jenis Penelitian	18
3.2 Sampel	18
3.3 Bahan dan Alat yang digunakan	18
3.4 Variabel Penelitian	19
3.4.1 Variabel Bebas	19
3.4.2 variabel Terikat	19
3.5 Prosedur Penelitian	19
3.5.1 Determinasi Tanaman	19
3.5.2 Pembuatan Simplisia	19
3.5.3 Pembuatan Teh Kombucha	19
3.5.4 Uji Pengukuran pH	20
3.5.5 Skrining Fitokimia Simplisia Daun Murbei Hitam	20
3.5.6 Penetapan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Murbei Hitam	21
3.5.7 Uji Organooptik	23
3.6 Analisis Data	24
3.7 Diagram Alir Penelitian	25
.....	25
.....	25
BAB IV	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	26

4.1	Determinasi Tanaman.....	26
4.2	Skrining Fitokimia Simplisia Daun Murbei Hitam	26
4.3	Uji Antioksidan Teh Kombucha Daun Murbei Hitam (<i>Morus nigra.L</i>) dengan Metode DPPH.....	27
4.4	Evaluasi Sediaan.....	32
4.4.1	Uji pH.....	32
4.4.2	Uji organoleptik	33
BAB V		36
5.1	Kesimpulan.....	36
5.2	Saran	36
DAFTAR PUSTAKA		37



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Penelitian Relevan.....	12
Tabel 3.1 Kategori Antioksidan	20
Tabel 3.2 Skala Hedonik Uji Organoleptik	21
Tabel 3.3 Jadwal Kegiatan	23
Tabel 4.1 Hasil Uji Skrining Fitokimia Daun Murbei Hitam.....	23
Tabel 4.2 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan dan Nilai IC ₅₀ Vitamin C	26
Tabel 4.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Murbei Hitam Fermentasi Hari ke – 7 dan Hari ke – 14	27
Tabel 4.4 Uji pH Teh Kombucha	30
Tabel 4.5 Hasil Uji Hedonik Rasa	30
Tabel 4.6 Hasil Uji Hedonik Bau	31
Tabel 4.7 Hasil Uji Hedonik Warna	31



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun Murbei Hitam.....	5
Gambar 2.2 Struktur DPPH (<i>1,1 – difenil-2-pikrilhidrazil</i>)	10
Gambar 2.3 Budidaya SCOBY	14
Gambar 3.1 Diagram Alir	23
Gambar 4.1 Kurva Hubungan Kosentrasi Vitamin C Terhadap % inhibisi	26
Gambar 4.2 Kurva Hubungan Kosentrasi Sediaan Teh Kombucha Daun Murbei Hitam Fermentasi Hari ke – 7	28
Gambar 4.3 Kurva Hubungan Kosentrasi Sediaan Teh Kombucha Daun Murbei Hitam Fermentasi Hari ke – 14	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pohon Murbei Hitam	36
Lampiran 2. Determinasi Tanaman	37
Lampiran 3. Proses Pembuatan dan Fermentasi Teh Kombucha	38
Lampiran 4. Skrining Fitokimia Daun Murbei Hitam.....	39
Lampiran 5. Uji pH Teh Kombucha Daun Murbei Hitam	39
Lampiran 6. Aktivitas Antioksidan Metode DPPH.....	40
Lampiran 7. Hasil Uji Aktivitas Antioksidan.....	44
Lampiran 8. Hasil Data Uji Hedonik Sediaan Teh Kombucha	50
Lampiran 9. Perhitungan Antioksidan.....	51
Lampiran 10. Data Panelis Uji Hedonik Teh Kombucha.....	52
Lampiran 11. Dokumentasi Panelis Uji Hedonik Teh Kombucha	55
Lampiran 12. Lembar Bimbingan Tugas Akhir	61
Lampiran 13. Kartu Bimbingan Tugas Akhir	63

