

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	26
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 kopiArabika.....	4
2.1.1 Klasifikasi.....	4
2.2 Metode Ekstraksi	5
2.2.1 Ekstraksi Cara Dingin.....	5
2.2.2 Ekstraksi Cara Panas	6
2.3 SkriningFitokimia	7
2.4 Asam Klorogenat	7
2.4.1 Pengujian alkaloid	9
2.4.2 Pengujian Flavonoid.....	9
2.4.3 Terpenoid.....	10
2.4.4 Saponin	10

2.4.5 Tanin.....	10
2.5 <i>Highperformance Liquid Chromatography</i> (HPLC)	10
2.6 Hasil Penelitian Yang Relevan	13
BABIII METODE PENELITIAN	15
3.1 Jenis Penelitian.....	15
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	15
3.3 Populasi Sampel	15
3.3.1 Populasi.....	15
3.3.2 Sampel	15
3.4 Bahan dan Alat yang digunakan.....	15
3.4.1 Bahan Penelitian.....	15
3.4.2 Alat penelitian	16
3.5 Variabel Penelitian	16
3.5.1 Klasifikasi Variabel	16
3.6 Definisi operasional variabel.....	16
3.7 Prosedur Penelitian.....	17
3.7.1 Determinasi Tanaman	17
3.7.3 Pembuatan Ekstrak Etanol Biji Kopi Hijau	17
3.7.3 Skrining Fitokimia	18
3.8 Pengujian <i>Hight performance Liquid Chromatography</i> (HPLC)	19
3.8.1 Pembuatan kurva Kalibrasi Standar Asam Klorogenat.....	19
3.8.2 Pembuatan Larutan Ekstrak Biji Kopi Hijau (<i>Coffea arabica</i>).19	
3.9 Analisis Kadar AsamKlorogenat Metode HPLC	19
3.9.1 Analisis Data	19
3.9.2 Diagram Alir Penelitian	20
BABIVPEMBAHASAN.....	21
4.1 Determinasi Tanaman	21
4.2 Identitas Metabolit Sekunder	21
4.3 Sampel Biji Kopi Arabika.....	23

4.4 Pengujian Sampel.....	24
4.5 Analisis HPLC	24
4.6 Validasi Metode HPLC	24
4.7 Analisis Kualitatif	26
4.8 Analisis Kuantitatif	27
BABV KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Relevan	13
Tabel 3.1 Tabel Definisi Operasional Variabel	16
Tabel 4.1 Hasil skrining fitokimia Ekstrak Etanol Biji Kopi Hijau Arabika (<i>Coffea Arabica</i>)	21
Tabel 4.2 Perhitungan Rendemen Ekstrak	24
Tabel 4.3 Hasil Penetapan linieritas	25
Tabel 4.4 Hasil Kadar Asam Klorogenat	28



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 biji kopi arabika	4
Gambar 2.2 struktur molekul asam klorogenat (Susanetall,2015)	8
Gambar 2.3 Sistem HPLC	11
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian.....	20
Gambar 4.1 Kurva Gravik linieritas Larutan Standar Asam Klorogenat	26
Gambar 4.2 Kromatogram baku standar asam klorogenat	27

