

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tumbuhan Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> Var. Rubrum)	5
2.2 Klasifikasi Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> Var. Rubrum)	5
2.3 Morfologi Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> Var. Rubrum)	5
2.4 Kandungan Senyawa Kimia	6
2.5 Defisini Optimasi.....	7
2.6 Metode Pengeringan	8
2.6.1 Definisi Metode Pengeringan.....	8
2.6.2 Macam – Macam Pengeringan.....	8

2.6.3	Parameter Pengeringan	9
2.7	Simplisia	10
2.8	Ekstraksi	11
2.8.1	Definisi Ekstraksi	11
2.8.2	Maserasi.....	11
2.9	Skrining Fitokimia	12
2.9.1	Flavonoid.....	12
2.9.2	Alkaloid	12
2.9.3	Tanin.....	12
2.9.4	Saponin.....	13
2.9.5	Kuinon	13
2.9.6	Terpenoid dan Steroid	13
2.10	Parameter Mutu Simplisia	13
2.10.1	Parameter Non Spesifik.....	13
2.10.2	Parameter Spesifik.....	14
2.11	Antioksidan.....	14
2.11.1	Jenis – Jenis Antioksidan.....	15
2.11.2	Metode Pengujian Antioksidan.....	15
2.12	Penelitian Relevan	16
2.13	Hipotesis	19
BAB III	METODE PENELITIAN.....	20
3.1	Jenis dan Rancangan Penelitian.....	20
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
3.3	Populasi dan Sampel.....	20
3.3.1	Populasi	20
3.3.2	Sampel	20

3.4 Bahan Dan Alat yang Digunakan.....	21
3.4.1 Bahan.....	21
3.4.2 Alat	21
3.5 Variabel Penelitian	21
3.6 Definisi Operasional Variabel.....	22
3.7 Preparasi Sampel	24
3.7.1 Determinasi Tanaman.....	24
3.7.2 Penyiapan Simplisia	24
3.7.3 Pembuatan Ekstrak	24
3.7.4 Skrining Fitokimia	24
3.7.5 Parameter Standarisasi Simplisia	26
3.7.5.1 Parameter Non Spesifik.....	26
3.7.5.2 Parameter Spesifik.....	27
3.7.6 Pengujian Antioksidan Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> var. R).....	28
3.8 Analisis Data.....	30
3.9 Diagram Alir Penelitian.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	32
4.1 Proses Pengeringan Pada Rimpang Jahe Merah.....	32
4.2 Ekstraksi Metode Maserasi Pada Rimpang Jahe Merah.....	33
4.3 Skrining Fitokimia Rimpang Jahe Merah.....	34
4.4 Parameter Standarisai Simplisia.....	36
4.5 Uji Antioksidan	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 12 Penelitian Relevan	16
Tabel 3.6 Definisi Operasional Variabel.	22
Tabel 4.2 Hasil Ekstraksi Rimpang Jahe Merah (SM)	33
Tabel 4.2 Hasil Ekstraksi Rimpang Jahe Merah (FD).....	33
Tabel 4.2 Hasil Ekstraksi Rimpang Jahe Merah (O).....	34
Tabel 4.3 Skrining Fitokimia Rimpang Jahe Merah.....	34
Tabel 4.4 Hasil Kadar Air Rimpang Jahe Merah (W0).....	36
Tabel 4.4 Hasil Kadar Air Rimpang Jahe Merah (W1).....	36
Tabel 4.4 Hasil Kadar Abu Rimpang Jahe Merah (W0)	37
Tabel 4.4 Hasil Kadar Air Rimpang Jahe Merah (W1).....	37
Tabel 4.5 Hasil Nilai IC50 Uji Antioksidan Rimpang Jahe merah (O).....	38
Tabel 4.5 Hasil Nilai IC50 Uji Antioksidan Rimpang Jahe merah (SM).....	39
Tabel 4.5 Hasil Nilai IC50 Uji Antioksidan Rimpang Jahe merah (FD).....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Rimpang Jahe Merah.....	5
Gambar 3. 9 Diagram Alir Penelitian.....	31
Gambar 4.5 Kurva Aktivitas Uji Antioksidan Rimpang Jahe Merah (O)	39
Gambar 4.5 Kurva Aktivitas Uji Antioksidan Rimpang Jahe Merah (SM).....	40
Gambar 4.5 Kurva Aktivitas Uji Antioksidan Rimpang Jahe Merah (FD)	41

