

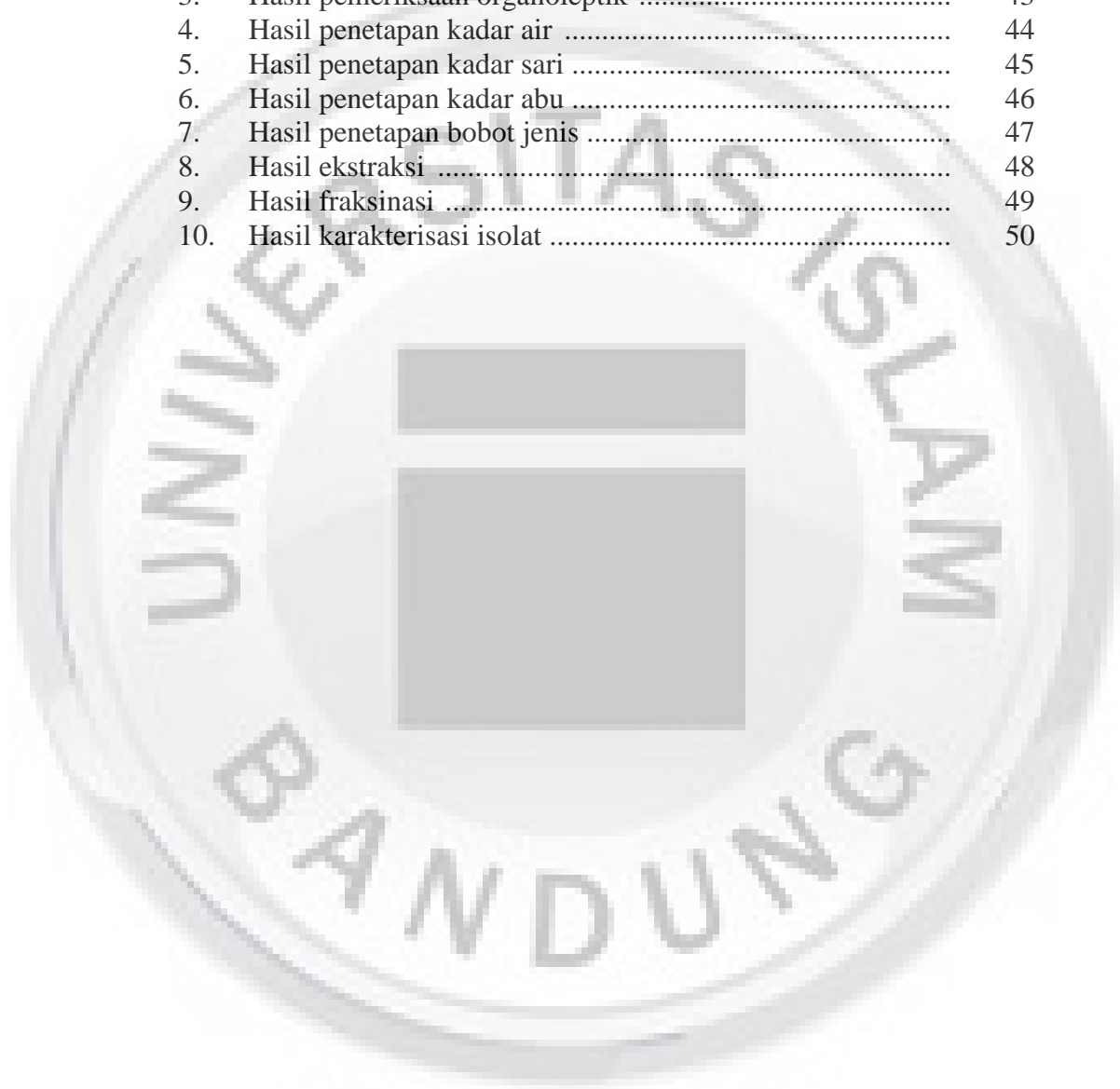
DAFTAR ISI

	Halaman
Abstrak	
Abstract	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I. TINJAUAN PUSTAKA	3
1.1.1. Buah Pare (<i>Momordica charantia</i> L.)	3
1.1.2. Klasifikasi	3
1.1.3. Morfologi	4
1.1.4. Penyebaran tumbuhan	5
1.1.5. Tinjauan kimia	5
1.1.6. Penggunaan tradisional	5
1.1.7. Flavonoid	6
1.2. Antioksidan	7
1.2.1. Antioksidan Primer	7
1.2.2. Antioksidan Sekunder	8
1.2.3. Antioksidan Tersier	8
1.3. DPPH (1,1-difenil 2-pikrihidrazil)	8
1.4. Metode Ekstraksi	9
1.4.1. Ekstraksi cara dingin	9
1.4.2. Ekstraksi cara panas	10
1.5. Fraksinasi	11
1.5.1. Ekstraksi cair-cair	11
1.5.2. Kromatografi lapis tipis	11
1.6. Spektrofotometri	12
II. METODOLOGI PENELITIAN	14
III. BAHAN DAN ALAT	16
3.1. Bahan	16
3.2. Alat	16
IV. PROSEDUR KERJA	17
4.1. Pengumpulan Bahan dan Determinasi	17
4.2. Pembuatan Smplesia	17
4.3. Karakterisasi Smplesia	17
4.3.1. Pemeriksaan mikroskopik	18

4.3.2.	Pemeriksaan organoleptik	18
4.4.	Penetapan Parameter Standar Simplisia dan Ekstrak	18
4.4.1.	Penetapan kadar air	18
4.4.2.	Penetapan kadar sari larut air	19
4.4.3.	Penetapan kadar sari larut etanol	19
4.4.4.	Penetapan kadar abu total	20
4.4.5.	Penetapan kadar abu tidak larut asam	20
4.4.6.	Penetapan bobot jenis	20
4.5.	Penapisan Fitokimia	21
4.5.1.	Alkaloid	21
4.5.2.	Fenolat/polifenolat	21
4.5.3.	Flavonoid	22
4.5.4.	Saponin	22
4.5.5.	Tanin	22
4.5.6.	Kuinon	23
4.5.7.	Monoterpen/sesquiterpen	23
4.5.8.	Steroid/Triterpenoid	23
4.6.	Ekstraksi	23
4.6.1.	Fraksinasi dan pemantauan fraksi	24
4.6.2.	Uji kemurnian	24
4.7.	Karakterisasi Isolat	24
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	25
5.1.	Pengumpulan Bahan dan Determinasi	25
5.2.	Pembuatan Simplisia	25
5.3.	Pemeriksaan Mikroskopik Simplisia	26
5.4.	Pemeriksaan Organoleptik	26
5.5.	Penetapan Parameter Standar Simplisia dan Ekstrak	26
5.5.1.	Penetapan kadar air	27
5.5.2.	Penetapan kadar sari larut air	28
5.5.3.	Penetapan kadar sari larut etanol	28
5.5.4.	Penetapan kadar abu total	29
5.5.5.	Penetapan kadar abu tidak larut asam	29
5.5.6.	Penetapan bobot jenis	29
5.6.	Penapisan Fitokimia Simplisia dan Ekstrak.....	29
5.7.	Ekstraksi	30
5.8.	Fraksinasi dan Pemantauan Fraksi	31
5.9.	Isolasi dan Pengujian Aktivitas Antioksidan	32
5.10.	Uji Kemurnian	34
5.11.	Karakterisasi Isolat	34
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	36
6.1.	Kesimpulan	36
6.2.	Saran.....	36
	DAFTAR PUSTAKA	37
	LAMPIRAN.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil determinasi simplisia	40
2. Hasil pengamatan mikroskopik simplisia	41
3. Hasil pemeriksaan organoleptik	43
4. Hasil penetapan kadar air	44
5. Hasil penetapan kadar sari	45
6. Hasil penetapan kadar abu	46
7. Hasil penetapan bobot jenis	47
8. Hasil ekstraksi	48
9. Hasil fraksinasi	49
10. Hasil karakterisasi isolat	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
I.1 Tumbuhan buah pare	3
I.2 Struktur flavonoid	7
V.1 Kromatografi lapis tipis.....	32
V.2 Preparatif fraksi etil asetat.....	33
V.3 Isolat yang disemprot larutan DPPH.....	34
L.2.1 Hasil Mikroskopik	41
L.2.2 Hasil Mikroskopik	42



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
V.1. Hasil penetapan kadar air	27
V.2. Hasil penapisan fitokimia.....	30
L.3.1 Hasil organoleptik	43
L.4.1 Hasil penetapan kadar air	44
L.5.1 Hasil penetapan kadar sari larut air	45
L.5.2 Hasil penetapan kadar sari larut etanol	45
L.6.1 Hasil penetapan kadar abu total	46
L.6.2 Hasil penetapan kadar abu tidak larut asam	46
L.7.1 Hasil penetapan bobot jenis	47
L.8.1. Hasil ekstraksi	48
L.9.1. Hasil fraksinasi	49