

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I TINJAUAN PUSTAKA	3
1.1. Tinjauan Botani	3
1.1.1. Klasifikasi Tumbuhan	3
1.1.2. Sinonim	4
1.1.3. Nama Daerah	4
1.1.4. Morfologi	4
1.1.5. Kandungan Kimia	5
1.1.6. Khasiat dan Kegunaan	5
1.2. Antioksidan	6
1.2.1. Pengukuran Antioksidan	7
1.3. Flavonoid	8
1.3.1. Keragaman Struktur Flavonoid Secara Umum.....	9
1.3.2. Flavonoid <i>O</i> - glikosida.....	10
1.3.3. Flavonoid <i>C</i> - glikosida.....	10
1.3.4. Flavonoid Sulfat.....	11
1.3.5. Biflavonoid.....	11
1.4. Simplisia	12
1.5. Parameter Standar Simplisia	12
1.5.1. Parameter Spesifik	12
1.5.2. Parameter Non Spesifik.....	13
1.6. Skrining Fitokimia	14
1.7. Ekstraksi	14
1.8. Metode Pemisahan	16
1.8.1. Kromatografi Lapis Tipis	16
1.8.2. Kromatografi Cair Vakum.....	18
1.9. Metode Identifikasi	19
1.9.1. Spektrofotometri UV-Sinar Tampak.....	19
1.9.2. Pereaksi Geser.....	20

II	METODOLOGI PENELITIAN	22
III	ALAT DAN BAHAN	25
3.1.	Alat.....	25
3.2.	Bahan.....	25
IV	PROSEDUR KERJA	26
4.1.	Pengumpulan Bahan dan Determinasi	26
4.2.	Pembuatan Simplisia	26
4.3.	Pemeriksaan Makroskopik dan Mikroskopik	27
4.4.	Parameter Standar Simplisia	27
4.4.1.	Organoleptik	27
4.4.2.	Penetapan Kadar Air	28
4.4.3.	Penetapan Kadar Abu.....	28
4.4.4.	Penetapan kadar Sari Larut Air dan Etanol	29
4.4.4.	Parameter Susut Pengeringan	30
4.5.	Skrining Fitokimia	31
4.5.1.	Alkaloid	31
4.5.2.	Flavonoid	31
4.5.3.	Saponin.....	32
4.5.4.	Tanin	32
4.5.5.	Polifenolat.....	32
4.5.6.	Kuinon	33
4.5.7.	Monoterpen dan Seskuiterpen	33
4.5.8.	Triterpenoid dan Steroid.....	33
4.6.	Ekstraksi Simplisia Dengan Metode Refluks	34
4.7.	Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH	35
4.8.	Fraksinasi	36
4.8.1	Kromatografi Cair vakum.....	36
4.8.2	Pemantauan Hasil Fraksi	36
4.9.	Isolasi Flavonoid	37
4.10.	Uji Kemurnian	37
4.10.1	KLT Pengembangan Tunggal.....	37
4.10.2	KLT Dua Dimensi.....	38
4.11.	Karakterisasi Isolat	38
4.11.1	Kromatografi Lapis Tipis	38
V	HASIL DAN PEMBAHASAN	40
5.1.	Pengumpulan Bahan dan Determinasi	40
5.2.	Pembuatan Simplisia	40
5.3.	Pemeriksaan Makroskopik dan Mikroskopik	41
5.4.	Parameter Standar Simplisia	43
5.5.	Skrining Fitokimia	47
5.6.	Ekstraksi Simplisia Dengan Metode Refluks	49
5.7.	Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH	50
5.8.	Fraksinasi	52

5.9.	Isolasi Flavonoid	54
5.10.	Uji Kemurnian	55
5.11.	Karakterisasi Isolat	57
VI	KESIMPULAN DAN SARAN	59
6.1.	Kesimpulan.....	59
6.2.	Saran.....	59
	DAFTAR PUSTAKA	60
	LAMPIRAN	64

