

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan	4
1.4.1. Tujuan umum	4
1.4.2. Tujuan khusus	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.5.1. Manfaat Teoritis	4
1.5.2. Manfaat Praktis	4
1.6. Kerangka Konsep	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Tanaman Salak	7
2.1.1. Buah salak	8
2.1.2. Biji salak	12
2.2. Salak Bali (<i>Salacca Zalacca Var. ambonensi</i>)	12
2.3. Fenol	16

2.4.	Asam Galat	17
2.5.	Ekstraksi Metode Maserasi	18
2.6.	Metode <i>Total Phenolic Content</i> (TPC).....	19
2.7.	Spektrofotometri UV-Vis.....	21
2.7.1.	Tipe-tipe Spektrofotometer UV-Vis	21
2.7.2.	Prinsip Kerja Spektrofotometer UV-Vis	22
BAB III METODE PENELITIAN		25
3.1.	Jenis Penelitian	25
3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.3.	Alat dan Bahan	25
3.3.1.	Alat.....	25
3.3.2.	Bahan.....	25
3.4.	Variabel Penelitian.....	25
3.4.1.	Variabel bebas.....	25
3.4.2.	Variabel terikat.....	26
3.5.	Definisi Operasional Variabel.....	26
3.6.	Metode Analisis.....	26
3.6.1.	Sampel uji	26
3.6.2.	Pembuatan simplisia biji buah salak	26
3.6.3.	Pembuatan ekstrak etanol biji buah salak.....	27
3.6.4.	Pembuatan kurva standar asam galat	27
3.6.5.	Penentuan kadar total fenol	28
3.7.	Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	28
3.7.1.	Pengolahan data	28
3.7.2.	Penyajian data.....	28
3.7.3.	Analisis data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		30
4.1.	Preparasi Sampel	30
4.1.1.	Pembuatan simplisia biji buah salak	30
4.1.2.	Pembuatan ekstrak etanol biji buah salak.....	31

4.2. Penentuan Kadar	33
4.2.1. Pembuatan kurva standar asam galat	33
4.2.2. Penentuan kadar total fenol pada sampel	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1. Kesimpulan.....	41
5.2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	50