

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Kerangka Konsep Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Cengkeh.....	5
2.1.1. Morfologi cengkeh.....	5
2.1.2. Klasifikasi Cengkeh	6
2.1.3. Manfaat Cengkeh	6
2.1.4. Kandungan senyawa aktif cengkeh.....	7
2.2. Seduhan Cengkeh.....	8
2.3. Radikal bebas	8
2.4. Antioksidan	9
2.5. Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH.....	10
2.5.1. Metode DPPH	10
2.5.2. Spektrofotometer UV-Vis	11
2.6. Uji Organoleptik.....	12
2.7. Uji statistika dua sampel tidak saling berhubungan	13
BAB III	14
METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Jenis Penelitian.....	14
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.3 Alat dan Bahan.....	14
3.3.1 Alat.....	14
3.3.2 Bahan.....	14
3.4 Variabel Penelitian	14
3.4.1 Variabel bebas	14
3.4.2 Variabel terikat.....	14
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	15
3.6 Prosedur Penelitian.....	16
3.6.1 Pembuatan Simplisia Daun Dan Bunga Cengkeh.....	16
3.6.2 Pembuatan Seduhan Daun dan Bunga Cengkeh	16
3.6.3 Pembuatan Larutan Seri Seduhan Daun Dan Bunga Cengkeh	16

3.6.4	Pembuatan Larutan Induk DPPH (Tristantini dkk., 2016).....	16
3.6.5	Pembuatan Larutan Kontrol	16
3.6.6	Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH.....	17
3.6.7	Uji Organoleptik.....	17
3.6.8	Instrumen Uji Organoleptik	18
3.7	Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	18
BAB 4	20
PEMBAHASAN	20
4.1	Hasil Pengukuran Absorbansi Dan Nilai % Inhibisi Larutan Uji	20
4.2	Hasil Penetapan Nilai IC ₅₀	23
4.3	Hasil Uji Organoleptik	27
4.3.1	Warna	28
4.3.2	Aroma.....	29
4.3.3	Rasa.....	29
4.3.4	Daya Terima.....	30
BAB 5	31
KESIMPULAN	31
5.1	Kesimpulan	31
5.2	Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Ilmiah Tanaman Cengkeh.....	6
Tabel 3.1 Definisi Operasional	15
Tabel 3.2 Skala Uji Hedonik.....	17
Tabel 4.1 Absorbansi dan % Inhibisi Seduhan Daun Cengkeh	21
Tabel 4.2 Absorbansi dan % Inhibisi Seduhan Bunga Cengkeh.....	22
Tabel 4.3 Hasil Pengukuran Uji Hedonik dan Uji Statistika	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun dan Bunga Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>).....	5
Gambar 4.1 Grafik Persamaan Regresi Seduhan Daun Cengkeh Replikasi 1	24
Gambar 4.2 Grafik Persamaan Regresi Seduhan Daun Cengkeh Replikasi 2	24
Gambar 4.3 Grafik Persamaan Regresi Seduhan Daun Cengkeh Replikasi 3	25
Gambar 4.4 Grafik Persamaan Regresi Seduhan Bunga Cengkeh Replikasi 1	25
Gambar 4.5 Grafik Persamaan Regresi Seduhan Bunga Cengkeh Replikasi 2	26
Gambar 4.6 Grafik Persamaan Regresi Seduhan Bunga Cengkeh Replikasi 3	26
Gambar 4.7 (a) Seduhan Daun Cengkeh (b) Seduhan Bunga Cengkeh.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan preparasi larutan uji	36
Lampiran 2 Perhitungan persen inhibisi daun cengkeh	37
Lampiran 3 Perhitungan persen inhibisi Bunga Cengkeh.....	38
Lampiran 4 Grafik persamaan seduhan daun cengkeh	40
Lampiran 5 Grafik persamaan seduhan bunga cengkeh	40
Lampiran 6 Lampiran Perhitungan nilai IC ₅₀	41
Lampiran 7 Perhitungan rata-rata nilai IC ₅₀	43
Lampiran 8 Perhitungan nilai AAI.....	43
Lampiran 9 Data penilaian panelis hasil uji hedonik	44
Lampiran 10 Foto dokumentasi	45
Lampiran 11 Hasil uji statistika menggunakan SPSS	48